

花都区火腿肠 热狗烤肠 蛋白质 脂肪营养成分检测

产品名称	花都区火腿肠 热狗烤肠 蛋白质 脂肪营养成分检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

检测概述

火腿肠是以畜禽肉为主要原料，辅以填充剂、品质改良剂、护色剂、保水剂、防腐剂等物质制成。作为一种加工食品，保证安全是至关重要的一环。肉是很容易腐坏的食物，因此火腿肠特别容易滋长细菌，而添加防腐剂可以有效地延长火腿肠的保质期，火腿肠中可以合法使用的防腐剂是亚硝酸钠，这种物质在摄入量比较大的时候能导致急性中毒甚至致癌。由于肉灌肠工艺较简单，设备投入不大，因此，小作坊式生产的厂家较多，质量难以保证。一些街头摊点经销的肉肠由于进货渠道较乱，加之储存、保鲜条件较差，质量更令人担忧。

检测项目及依据标准

检测项目	依据标准
感官	GB/T20712-2006(5.1)
水分	GB5009.3-2010
淀粉	GB/T5009.9-2008
氯化钠	GB/T5009.44-2003
蛋白质	GB5009.5-2010
脂肪	GB/T5009.6-2003
亚硝酸盐	GB5009.33-2010
复合磷酸盐	GB/T5009.87-2003
无机砷	GB/T5009.11-2003
铅	GB5009.12-2010
总汞	GB/T5009.17-2003
镉	GB/T5009.15-2003
菌落总数	GB4789.1-2010、GB4789.2-2010
大肠菌群	GB4789.1-2010、GB4789.4-2010

沙门氏菌
志贺氏菌
金黄色葡萄球菌
净含量

GB4789.1-2010、GB4789.4-2010
GB4789.1-2010、GB4789.5-2010
GB4789.1-2010、GB4789.10-2010
JJF 1070-2005