

# 中山酱卤肉食品检测 卤鸡鸭肉亚硝酸盐检测

产品名称	中山酱卤肉食品检测 卤鸡鸭肉亚硝酸盐检测
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

酱卤肉制品包括白煮羊头、盐水鸭、烧鸡、酱牛肉、酱鸭、酱肘子等，还包括糟肉、糟鸡、糟鹅等糟肉类。

酱卤肉制品分类：

按照加工工艺不同，一般将其分为三类：白煮肉类、酱卤肉类和糟肉类。白煮肉类可视为是酱卤肉类的未经酱制或卤制的一个特例；糟肉则是用酒糟或陈年香糟代替酱汁或卤汁加工的一类产品。

根据加入调料的种类与数量不同，酱卤肉制品可分为六大类：酱肉制品、卤肉制品、蜜汁肉制品、糖醋肉制品、白煮肉制品、糟肉制品等。

酱卤肉制品检测依据标准

GB 2726-2005 熟肉制品卫生标准

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 23586 酱卤肉制品

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

SB/T 10381 真空软包装卤肉制品

食品整治办〔2008〕3号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》的通知

等等

酱卤肉制品检验项目(日常监督抽检项目)

铅(以Pb计)

镉(以Cd计)

铬(以Cr计)

总砷(以As计)

亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和

胭脂红

糖精钠(以糖精计)

氯霉素

酸性橙II

菌落总数<sup>a</sup>

大肠菌群<sup>a</sup>

沙门氏菌<sup>a</sup>

金黄色葡萄球菌<sup>a</sup>

单核细胞增生李斯特氏菌<sup>a</sup>

大肠埃希氏菌O157:H7<sup>b</sup>

商业无菌

以上是检测项目是根据《国家食品安全监督抽检实施细则(2018年版)》整理所得。