

# 东莞火腿肠检测 食品安全报告办理

产品名称	东莞火腿肠检测 食品安全报告办理
公司名称	广州国检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13609641229 13609641229

## 产品详情

### 火腿肠检测 食品安全报告办理

注意：出厂检验，打“\*”标记的必检，企业应当每年检验2次。

发证检验，打“ ”标记都要检测，即全检。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	指标要求
1	过氧化值				0.25
2	铅			*	0.5
3	无机砷		0.05		
4	镉		0.1		
5	总汞		0.05		
6	亚硝酸盐	*		30.0	
7	大肠菌群				
8	致病菌		不得检出		
9	净含量				
10	标签				

检测范围：

以鲜(冻)畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、切丁、斩拌或绞制、灌装、发酵、凉挂、包装等工艺加工而成的非加热型可直接食用的发酵香肠；

以带骨或去骨鲜(冻)畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、凉挂、包装等工艺加工而成的非加热型可直接食用的发酵火腿；

以鲜(冻)畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、包装等工艺加工而成的其他类非加热型可直接食用的发酵肉制品

## 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	GB4789.1-2010、GB4789.4-2010
志贺氏菌	GB4789.1-2010、GB4789.5-2010
金黄色葡萄球菌	GB4789.1-2010、GB4789.10-2010
净含量	JJF 1070-2005