

# 广州肉制品核酸检测 各类肉制品核酸检测

产品名称	广州肉制品核酸检测 各类肉制品核酸检测
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

### 肉制品核酸检测 各类肉制品核酸检测

检测概述鲜猪肉质量验收标准 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。

### 申证单元名称

### 基本生产流程

### 关键控制环节

### 容易出现的质量安全问题

### 腌腊肉制品

选料 修整 配料 腌制 灌装 晾晒 烘烤 包装

注：中国腊肠类、生香肠类需经灌装工序。

1.原辅料质量，2.加工过程的温度控制,3.添加剂,4.产品包装和贮运食品添加剂超量，产品氧化，酸败及污染

### 酱卤肉制品

选料 修整 配料 煮制（炒松 烘干）冷却 包装

注：肉松类需经炒松、擦松、跳松和拣松工序；肉干类需经烘干工序；肉糕、肉冻等需经成型工序。油炸肉类需油炸工序。

1. 原辅料质量，2. 添加剂，3. 热加工温度和时间，4. 产品包装和贮运食品添加剂超量及微生物污染。

#### 熏烧烤肉制品

选料 修整 配料 腌制 熏烤 冷却 包装 1. 原辅料质量，2. 添加剂，3. 热加工温度和时间，4. 产品包装和贮运食品添加剂超量、苯并(a)芘及微生物污染。

#### 熏煮香肠火腿制品

选料 修整 配料 腌制 灌装(或成型) 熏烤 蒸煮 冷却 包装 1. 原辅料质量，2. 添加剂，3. 热加工温度和时间，4. 产品包装和贮运食品添加剂超量及微生物污染。

#### 发酵肉制品

选料 修整 配料 腌制 灌装(或成型) 发酵 晾挂 包装 1. 原辅料质量，2. 添加剂，3. 发酵温度和时间，4. 产品包装和贮运

食品添加剂超量及微生物污染。

注：依据GB2730、GB2760、企业标准等

序号

检验项目

发证

监督

出厂

备注

1

感官

2

铅

\*

3

无机砷

4

镉

5

总汞

6

菌落总数

7

大肠菌群

8

致病菌

\*

9

亚硝酸钠

10食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)

11

净含量

定量包装产品检验此项目

12

标签

检验项目

发证

监督

备注

1

6

水分

10

脂肪

11

蛋白质

12

氯化物

13

总糖

14

淀粉

15食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)

16

定量包装产品检验此项目

17

发证

细菌总数

7

苯并(a)芘

烧烤产品检验此项目

10

11食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)

肉脯类检验此项目

12

肉脯类检验此项目

13

肉脯类检验此项目

14

肉脯类检验此项目

15

肉脯类检验此项目

16

序号

备注

1

亚硝酸盐

10食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)

15

定量包装产品检验此项目

16

经熏烤的产品应检验此项目

13

17

18

定量包装产品检验此项目

19

过氧化值

定量包装产品检验此项目

10

注：依据《发酵肉制品检验方案》、企业标准等

