

肉类/肉制品检测 河源食品检测报告办理

产品名称	肉类/肉制品检测 河源食品检测报告办理
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

肉类/肉制品检测 河源食品检测报告办理

一、检测范围风味：咸肉，糟肉，熏肉，烤肉，卤肉，酱肉，腌肉，熟肉肉制品：酱卤肉，熏烧烤肉，肉灌制品，油炸肉，熟肉干，发酵肉，预制调理肉，腌腊肉肉类：猪肉，牛肉，羊肉，兔肉，鸽子肉，驴肉，鹅肉，乌鸡，狗肉，生鲜肉，冻肉，冷却肉，鸡肉二、检测项目：理化检测：水分，组织状态，形态，氯化物，氮含量，酸价测定，过氧化值，新鲜度检测，磷酸盐，净含量检测，挥发性盐基氮，复合磷酸盐，氨基酸态氮检测，氯化物测定微生物检测：菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌检验，金黄色葡萄球菌，食品致病菌检测，商业无菌检测卫生检测：瘦肉精检测，亚硝酸盐检测，食品添加剂检测，重金属(铅，无机砷及总砷，镉，汞含量测定，总汞及有机汞)，苯并芘检测，细菌检测，农药残留(六六六，滴滴涕)，亚硝胺检测，二噁英，动物源性检测兽药残留：激素类，促生长剂，抗生素检测，驱虫剂，镇静剂，抗生素检测，磺胺类，呋喃类营养成分检测：热量，碳水化合物，蛋白质检测，脂肪，总糖检测，淀粉检测，氨基酸含量检测，微量元素，矿物质检测，反式脂肪酸含量成分分析：主成分分析、对比分析、未知物分析、定性定量分析，全成分分析检测费用：免费为您初检小样，检测工程师再根据检测项目进行报价。检测周期：一般情况下7-10个工作日。三、检测标准：GB/T 34264-2017熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范GB/T 2726-2016食品安全标准熟肉制品GB/T 2730-2015食品安全标准腌腊肉制品GB/T 31319-2014风干禽肉制品GB/T 26604-2011肉制品分类GB/T 19480-2009肉与肉制品术语GB/T 23586-2009酱卤肉制品GB/T 9695.9-2009肉与肉制品聚磷酸盐测定GB/T 9695.32-2009肉与肉制品氯霉素含量的测定GB/T 9695.15-2008肉与肉制品水分含量测定GB/T 9695.19-2008肉与肉制品取样GB/T 9695.23-2008肉与肉制品羟脯氨酸含量测定GB/T 9695.31-2008肉制品总糖含量测定GB/T 22210-2008肉与肉制品感官评定规范GB/T 9695.6-2008肉制品胭脂红着色剂测定GB/T 9695.10-2008肉与肉制品六六六、滴滴涕残留量测定GB/T 9695.29-2008肉制品维生素C含量测定GB/Z 21701-2008出口禽肉及制品质量安全控制规范GB/T 20796-2006肉与肉制品中甲萘威残留量的测定GB/T 20797-2006肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定GB/T 20798-2006肉与肉制品中2,4-滴残留量的测定GB/T 4789.17-2003食品卫生微生物学检验肉与肉制品检验GB/T 5009.44-2003肉与肉制品卫生标准的分析SN/T 1392-2015出口肉及肉制品中2甲4氯和2甲4氯丁酸残留量检测SN/T 4044-2014出口肉及肉制品中假单胞菌属的计数SN/T

0663-2014出口肉及肉制品中七氯和环氧七氯残留量测定SB/T 10381-2012真空软包装卤肉制品SN/T
2651-2010肉及肉制品中常见致病菌检测SN/T 2563-2010肉及肉制品中常见致病菌检测