

徐州腊肠检测腊肉肉制品污染物指标检测

产品名称	徐州腊肠检测腊肉肉制品污染物指标检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

腊肠是一种人们在过年时常常会制作的腌制食品，它经过腌制，风干之后味道非常的美味，是很多人的心头之好。不过随着科技的进步，人们也知道腊肠在腌制过程中会使用很多的硝酸盐，因此过多的食用腊肠对人们的身体造成伤害，可能会引起各种疾病。

中式香肠检测标准是：GB/T 23493-2009，里面规定了常规安全项目有：

- 1、原料检测（gb9959.1）、辅料检测（gb5461）、肠衣检测（gb14967和gb/t7741）
- 2、感官检测：色泽、香味、形态、滋味；
- 2、理化指标：水分、氧化物、蛋白质、脂肪、总糖、过氧化值、亚硝酸盐；
- 3、污染物指标：应符合GB2370的规定；
- 4、食品添加剂检测：食用香精等；

常规检测：包括理化指标、致病菌和食品添加剂。

检测范围：

生抽肠、老抽肠、鲜鸭干肠、腊金银肠、猪心肠、瘦猪肉肠、蚝豉肠、鲜虾肠、蛋黄肠、玫瑰猪肉肠、牛肉肠、鸡肉肠、鸭肉肠、冬菇肠、鱿鱼肠、尧柱冻以及具有地方特色的东莞腊肠等几十种。

相关检测标准：

NY/T 2782-2015风干肉加工技术规范

QB/T 3603-1999猪肉腊肠罐头

GB 2730-2015食品安全标准 腌腊肉制品

NY/T 843-2015绿色食品 畜禽肉制品

GB/T 9695.3-2009肉与肉制品 铁含量测定

GB/T 9695.32-2009肉与肉制品 氯霉素含量的测定

GB/T 9695.9-2009肉与肉制品 聚磷酸盐测定