

徐州腌制腊肉制品卫生标准广式腊味制品检测

产品名称	徐州腌制腊肉制品卫生标准广式腊味制品检测
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

当前，国内肉品质量安全问题主要有掺假肉、兽药残留以及变质三大类，存在于屠宰、生产及流通全环节。

肉类掺假是肉品质把控比较关键的一个环节，市面上一些不法商贩通过往肉里面注水来增加重量，或者用低廉价格或者品质不好的肉去冒充高品质的肉制品，以牟取暴利。

针对猪肉、牛肉、羊肉等肉类中的瘦肉精、抗生素等药物残留的快速检测。

动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。通过检测此类物质可以判断动物性食品是否变质。

检测范围包括：生鲜肉、冷却肉、冻肉、腌腊肉制品类、白煮肉制品类、香肠、火腿、培根、酱卤肉制品类、糟肉类、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、水晶肉、肉松类、肉干类、肉脯类、肉罐头类、肉灌肠类、油炸肉类等。

肉类检测标准：

GB 2760-2011 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762-2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T2726-2005 熟肉制品卫生标准

GB 2730-2005 腌制腊肉制品卫生标准

GB 16869-2005 鲜、冻禽产品

DB44/ 421-2007 广式腊味制品

GB 2707-2005 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB/T 17238-2008 鲜冻分割牛肉

GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉

GB 2733-2005 鲜(冻)动物性水产品卫生标准