

火腿肠检测项目及标准

产品名称	火腿肠检测项目及标准
公司名称	国瑞中安集团-综合性CRO机构
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区光源五路宝新科技园一期2#一层
联系电话	15816864648 15816864648

产品详情

火腿肠是备受广大消费者喜爱的一种肉类食品生产加工食品类，它是以畜禽肉为主要原材料，加上填充料（淀粉、植物蛋白粉等），随后再添加调味料、香辛料、产品改良剂、护色剂、保湿剂、添加剂等化学物质，选用腌渍、斩拌、高温蒸制等制作工艺做成，它的特性是肉质细腻、细嫩爽口、方便食用和保质期长等特点。

火腿肠检测范围

猪肉类火腿、鸡肉，牛肉火腿、玉米火腿、台湾风味香肠、芝士火腿肠等

火腿肠检测项目和检测标准

检测项目	检测标准
感官	
水分	GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》
食盐	GB 5009.44-2016《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》
蛋白质	GB 5009.5-2010《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》
脂肪	GB/T 5009.6-2003《食品中脂肪的测定》
淀粉	GB/T 5009.9-2008《食品中淀粉含量的测定》
亚硝酸钠	GB/T 5009.33-2010《食品中硝酸盐、亚硝酸盐的测定》
菌落总数	GB 4789.2-2016《食品微生物菌落总数的测定》
大肠菌群	GB 4789.3-2003《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》
沙门氏菌	GB4789.4-2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》
志贺氏菌	GB4789.5-2012《食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验》
金黄色葡萄球菌	GB4789.10-2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》