

## 卤肉检测机构，第三方食品卤肉检测单位

产品名称	卤肉检测机构，第三方食品卤肉检测单位
公司名称	国联质检
价格	.00/个
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:依据标准 检测周期:5-7天（特殊项目除外）
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

## 产品详情

卤制品检测是对卤肉制品中成分含量以及国家规定标准的添加剂等是否超标。卤制品检测更能维护卤肉制品市场的安全。卤制品食物在夏季较为流行，大家在配菜时选购卤肉制品非常方便，口感也好。卤制品中亚硝酸盐容易超标，因此在食品加工过程中，严格规范生产很重要。亚硝酸盐超标极易引起中毒，亚硝酸盐毒性极强，在卤制品生产加工过程中，亚硝酸盐超标很有可能是小作坊、企业等用的是工业盐，或者使用的水质含硝酸盐极高，都有可能导致卤肉制品亚硝酸盐超标。卤制品检测包括很多方面。

### 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：牛排，肠衣，肉松，香肠，火腿肠，肉干，肉脯，肉丸，肉串，灌肠，培根，肉饼

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

### 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，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

## 肉制品检测标准

GB/T 34264-2017 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范

GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品

GB 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