

广州熟食样品微生物检测

产品名称	广州熟食样品微生物检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州熟食样品微生物检测

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：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，抗生素检测，喹啉类

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

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 9695.15-2008肉与肉制品水分含量测定

GB/T 9695.19-2008肉与肉制品取样