

熟食肉制品检验卤菜卤肉食品如何检测？

产品名称	熟食肉制品检验卤菜卤肉食品如何检测？
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	熟食肉制品:卤菜卤肉食品检测 周期:3-5天 检测范围:全国
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 13906137644

产品详情

熟肉制品是以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料加工制成的产品,包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉

类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。

检测范围:

酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品。 检测项目:

感官、铅、镉、汞、砷、铬、苯并[q]芘、细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌

越来越多的消费者,为了免去下厨的麻烦,选择购买熟食摊点或超市熟食区的熟食,其中包括绝大多数的肉类和豆制品熟食。然而,经过质检部门的调查和检测,部分熟食加工坊添加剂使用不合格,环境卫生脏乱差,而大型超市销售的熟食,多项指数不达标。

那么熟食加工需要那些检测合格才可以上市销售呐?那些检测设备适合熟食加工企业和商户呐?

首先我们大致了解下肉类熟食需要做那些检测呐?

1、大肠杆菌,在历来的检测中大肠杆菌是常见的检测项目。大肠杆菌是一种常见的菌群,在熟食加工中有很多环节如果不严加把控就回导致大肠杆菌超标。而大肠杆菌轻则导致肠胃不适重则肠胃血导致丧命。

2、菌落总数，菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

3、微生物检测，食品微生物检测是运用微生物学的理论与方法，检验食品中微生物的种类、数量、性质及其对人的健康的影响，以判别食品是否符合质量标准的检测方法。

4、亚硝酸盐，外观及滋味都与盐相似，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为发色剂限量使用。由亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。食入0.3~0.5克的亚硝酸盐即可引起中毒，3克导致死亡。

5、重金属铅，食品中的铅是一种有毒金属，其主要来源于食品加工、包装、存放过程中的污染。过量摄入铅会发生中毒，可以引起贫血症、神经功能失调及肾损伤。国家对食品尤其是婴儿食品中铅的含量有严格限制。