

江岸区香肠亚硝酸盐检测酸价测试

产品名称	江岸区香肠亚硝酸盐检测酸价测试
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:食品检测中心 周期:7-10天 服务范围: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	13545270223

产品详情

一、检测范围：

(1)按口味分

有广味和川味香肠。广味香肠是广东省的传统产品，全国各地均有生产，因以产于广东地区者较为著名，故而得名，又叫广式香肠。广味香肠与川味香肠的主要区别在于所加糖盐的比例不一样，广味香肠加糖量较大，甜度高，而川味香肠加糖量小，甜度低；另外川味香肠常用辣椒、花椒为辅料，故有麻辣肠之称。

(2)按产地分

有广东香肠、四川香肠、南京香肠、北京香肠、山西香肠、如皋香肠、武汉香肠、哈尔滨香肠等。

(3)按生熟分

有生干香肠和熟制香肠。生干香肠因大部分水分通过晾晒或烘烤除去，所以便于贮藏，且因较长时间的晾挂成熟，产品具有鲜美的醇香味；熟制香肠因含水分较多，不宜久贮。

(4)按形状分

有枣肠、环形肠、佛珠肠等。

二、检测项目：

感官、水分、蛋白质、脂肪、总糖、氯化物、过氧化值、亚硝酸盐、感官、水分、蛋白质、脂肪、总糖（以葡萄糖计）、盐分、酸价、亚硝酸盐（未列举项目请咨询在线工程师）

三：检测标准：

感官"中式香肠 GB/T23493-20095.1"

水分"中式香肠 GB/T23493-20095.2

食品安全国家标准食品中水分的测定 GB5009.3-2016"

蛋白质"中式香肠 GB/T23493-20095.3

肉与肉制品氮含量测定 GB/T9695.11-2008"

脂肪"中式香肠 GB/T23493-20095.4

肉与肉制品游离脂肪含量的测定 GB/T9695.1-2008"

总糖"中式香肠 GB/T23493-20095.5

肉制品总糖含量测定 GB/T9695.31-2008"

氯化物"中式香肠 GB/T23493-20095.6

食品安全国家标准食品中氯化物的测定 GB5009.44-2016"

过氧化值"中式香肠 GB/T23493-20095.7

食品安全国家标准食品中过氧化值的测定 GB5009.227-2016"

亚硝酸盐"中式香肠 GB/T23493-20095.8