

广州肉制品检测 香肠 腊肉 腊鸡鸭测试

产品名称	广州肉制品检测 香肠 腊肉 腊鸡鸭测试
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

广州肉制品检测 香肠 腊肉 腊鸡鸭测试

肉制品检测机构友情提示，经过兽医卫生检验合格的生鲜肉或冷冻畜肉需要进行理化指标测试。肉制品的理化指标主要是指感官、水分、复合磷酸盐、铅、无机砷、镉、总汞、苯并芘、亚硝酸盐、添加剂等。例如肉制品如肉丸，鱼丸等，看是否执行SB/T10610-2011标准，按该标准规定出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。用TMR-807魔芋胶可提供各种丸子结构，增强弹脆口感。

肉制品必须检测的理化指标有哪些？一般常规的话理化主要检测项目有水分、组织状态、形态、瘦肉精检测（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺），微生物检测主要是菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌等。

肉类检测标准：

Q/YCS 0001 S-2012 腌腊肉制品

Q/YCS 0001 S-2012 腌腊肉制品

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉为原料，经过分割或不分割、整形、添加食盐及其他辅料进行腌制，...

2013/03/29Q/KGG 0002 S-2012 香辣肉酱（调味料）

Q/KGG 0002 S-2012 香辣肉酱（调味料）

本标准规定了香辣肉酱（调味料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以香麦酱为主要原料，添加鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（...

2013/03/13Q/KDJ 0002 S-2012 泡椒肉制品

Q/KDJ 0002 S-2012 泡椒肉制品

本标准规定了泡椒肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。本标准食用以鲜、冻鸡脚、鸭脚、猪脚、猪皮等为主要原料，经解冻、清洗、分割、煮制后，加入由辣椒、食...

2013/03/13Q/BFY 0001 S-2012 熏烤腊肉制品

Q/BFY 0001 S-2012 熏烤腊肉制品

本标准规定了熏烤腊肉制品的技术要求、产品分类、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。本标准适用于以新鲜畜禽肉及内脏为主要原料，经清洗、修整、配料、腌制、熏烤、冷却、包...

2013/03/12Q/YLS 0003 S-2012 酱卤肉制品

Q/YLS 0003 S-2012 酱卤肉制品

本标准规定了熟肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉、鸭肉等畜禽肉为主要原料，经选料、修整、清洗、分切、添加食...

2013/03/12Q/SFX 0002 S-2012 腌腊肉制品

Q/SFX 0002 S-2012 腌腊肉制品

本标准规定了腌腊肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。本标准适用于以新鲜畜禽肉为主要原料，经清洗、修整、腌制、晾晒、包装等工艺制成的腌腊肉制品。文件...

2013/03/08Q/YXY 0001 S-2010 蒸肉粉

Q/YXY 0001 S-2010 蒸肉粉

本标准规定了蒸肉粉的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、储存。本标准适用于以大米为原料，添加适量的玉米芯、辣椒粉、花椒粉及香辛料，按特定配方经混合而...

2013/03/06Q/YJZ 0001 S-2010 腌腊肉制品

Q/YJZ 0001 S-2010 腌腊肉制品 本标准规定了腌腊肉制品的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉为原料，经过分割或不分割、整形，添加食盐及