

腌腊肉制品金黄色葡萄球菌检测、各类食品沙门氏菌化验

产品名称	腌腊肉制品金黄色葡萄球菌检测、各类食品沙门氏菌化验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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 18662248592

产品详情

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、检测（克伦特罗、），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