

## 包装冷冻食品有害物质化验、鸡爪菌落总数检测

产品名称	包装冷冻食品有害物质化验、鸡爪菌落总数检测
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

禽流感病毒在低温、干燥以及甘油中可保持活力达数月甚至一年以上。在干燥的尘土中，病毒能活存14天。在较低的温度下，病毒在污染的粪便中存活至少3个月。在水中，22℃时存活长达4天，0℃时可\*过30天。在冷冻的禽肉和骨髓中，可存活10个月。

但禽流感病毒怕阳光、怕热，对普通消毒剂也很敏感。在直射阳光下，40-48小时即可被灭活。通过加热(60℃ 30分钟，100℃ 1分钟)或普通消毒剂(福尔马林、碘复合物等)即可杀灭病毒，所以生活中应该多注意。

另外，禽流感病毒抗原性变异的频率很高，且主要以两种方式进行：抗原漂移和抗原转变。抗原漂移可引起HA和/或NA的次要抗原变化，而抗原转变可引起HA和/或NA的主要抗原变化。

1、抗原漂移：抗原性漂移是由编码HA和/或NA蛋白的基因发生点突变引起的，是在群体中筛选变异体的反应，它可引起致病性\*强病毒的出现

2、抗原转变：抗原性转变是当细胞感染两种不同禽流感病毒时，病毒基因组的片段特性允许发生片段重组，从而引起突变。它有可能产生256种遗传学上不同的毒力各异的子代病毒。

总之，我们通过了解以上的内容，在家烹调之时一定要对食物加热熟透才可以，不然会让病毒传染。

## 冷鲜肉检测范围

生猪冷鲜肉，冷鲜牛肉，冷鲜鸡肉，冷鲜鱼肉，冷鲜鸭肉，冷鲜牛排，冷鲜猪肚等。

## 冷鲜肉检测项目

微生物检测，感官检测，包装材料检测，抗生素检测，菌落总数检测，大肠杆菌检测等。

## 冷鲜肉检测标准

26DB64/T 1516-2017肉及肉制品中犬源性成分定性检测方法 实时荧光PCR法

27DB64/T 1517-2017肉及肉制品中源性成分定性检测方法 实时荧光PCR法

28DIN 10103-1993肉和肉制品微生物的检验

29DIN 10106-1991肉和肉制品的微生物分析.肠球菌的测定.参考法

30DIN 10112-1996肉和肉制品的微生物分析.表面菌落数的测定.破坏性方法

31DIN 10161-2-1984肉和肉制品的微生物检验;30 时空气中细菌数的测定;滴板法

32DIN 10164-1-1986肉和肉制品的微生物检验;肠细菌科的测定;法(参考法)

33DIN 10164-2-1986肉和肉制品的微生物检验;肠细菌科的测定;滴板法

34DIN 10167-2004肉和肉制品肠杆菌O157的检测