

# 牛肉羊肉动物源性检测，牛肉羊肉兽药残留检测

产品名称	牛肉羊肉动物源性检测，牛肉羊肉兽药残留检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	类型:第三方检测 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

各种肉类食品安全事件频发，这已造成公众心理恐慌，同时涉及企业损失巨大。随着人们对食品安全的重视程度增加，肉类食品的质量安全问题也越来越得到社会和广大消费者的关注。肉类食品涵括包括鸡肉，牛肉，肉类罐头，冷冻肉类，腌制肉类，进口肉类，冷鲜肉等，针对肉类食品中的农兽药残留、抗生素残留、非法添加、肉类真实性鉴定，以及环境中带来的有害残留和存储过程可能产生的有毒有害物质。

肉制品常见检测项目：

发酵肉制品：铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7等；

腌腊肉制品：三甲胺氮、过氧化值、铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、胭脂红、氯霉素等。

畜禽肉感官鉴别步骤

对畜禽肉进行感官鉴别时，一般是按照如下顺序进行：首先是眼看其外观、色泽，特别应注意肉的表面和切口处的颜色与光泽，有无色泽灰暗，是否存在淤血、水肿、囊肿和污染等情况。其次是嗅肉品的气味，不仅要了解肉表面上的气味，还应感知其切开时和试煮后的气味，注意是否有腥臭味。最后用手指按压，触摸以感知其弹性和粘度，结合脂肪以及试煮后肉汤的情况，才能对肉进行综合性的感感官评价和鉴别。