

# 黄冈腌肉质量检测亚硝酸盐测试服务

产品名称	黄冈腌肉质量检测亚硝酸盐测试服务
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/指标
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
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	18662582169 18662582169

## 产品详情

### 腌猪肉检测

什么是腌猪肉？腌腊肉是应用废料或者其人体内脏为基本上基本概念，用食盐料汁等调味品腌制、清除、烘烤或者晾晒等生产流程生产制造成的一类肉类食品，但是因为腌猪肉的生产流程比较繁杂，过程中可能因为生产制造步骤或者储存、运输等过程中导致过多的微生物或者病原菌等，因而开售售卖或者进行制作之前需要进行腌猪肉配方检测或者成分分析，百检检测为您详解腌猪肉检测的项目及标准。

腌腊肉商品涉及到传统腊肠、香肠腊肉、香肠腊肉、腊肠、烘干肉类食品等。

腌猪肉检测项目：

克伦特罗、硫沙丁胺醇、莱克多巴胺、铬、铅、镉、丙二醛（以脂肪计）、三甲氮、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸、苯并（a）芘、苯甲醛、山梨酸、形成添加物（苋菜红、柠檬黄、焦糖色、诱惑红、日落黄）、聚磷酸盐、总汞、氯霉素、杀虫双。

腌腊肉检测标准：

GB/T 5009.35 食品行业中形成添加物的精确测量

GB/T 5009.37 食品油产品质量标准的数据分析方法

GB/T 5009.44 肉与肉类食品产品质量标准的数据分析方法

GB/T 5009.123 食品行业中铬的精确测量

GB/T 5009.179 腊肠中三甲的精确测量

GB/T 9695.6 肉类食品 焦糖色添加物精确测量

GB 2730 腌腊肉产品标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂运用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品行业中环境污染化学物质限制

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品行业中铅的精确测量

GB/T 5009.15 食品行业中镉的精确测量

GB/T 5009.26 食品行业中N-亚硝酸盐类的精确测量

GB/T 5009.27 食品行业中苯并(a)芘的精确测量

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品行业中亚硝酸与聚磷酸盐的精确测量

GB/T 20756 可食动物肌纤维、肝脏和海鲜产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的精确测量  
液相色谱-串联质谱法

GB/T 22338 动物源性食物中氯霉素药物残留量精确测量

GB/T 23373 食品行业中抗氧化剂丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基二甲苯(BHT)与特丁基对苯二酚(TBHQ)的精确测量  
GB/T 23495 食品行业中苯甲醛、山梨酸和糖精钠的精确测量  
液相色谱法

GB/T 23496 食品行业中禁用物质的检测 偏碱橙染料 液相色谱法

SN/T 1743 食品行业中诱惑红、酸性红、焦糖色、日落黄的含量检测 液相色谱法

SN/T 1920 国际贸易动物源性食物中敌百虫、杀虫双、蝇毒磷残留量的检测方法 液相色谱-质谱检测/质谱分析

SN/T 1924 国际贸易动物源食品行业中克伦特罗、莱克多巴胺、硫沙丁胺醇和特布他林残留量的精确测量  
液相色谱-质谱检测/质谱分析  
NY/T 1666 肉类食品中苯并[a]芘的精确测量 液相色谱法