

湖北肉制品检测防腐添加剂含量测试

产品名称	湖北肉制品检测防腐添加剂含量测试
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

肉食品检验

肉的种类特别多，中国，大伙儿习惯性吃的肉制品是羊牛、生猪肉，鸡鹅鸭鱼等产品，其次是马肉、五香驴肉、兔子肉等，肉制品是极具食用价值的食品行业之一，不单单是含有很多的全票价蛋白质、人体脂肪、糖原、矿物质和维他命，并且口味爽口，饱腹感也比较强，可以为人体快速填补能量。肉制品深受大家群体的喜欢。可是，不容置疑，一旦吃到了不符合规定的肉制品，很可能会致使健康状况出现情况，因而肉制品在发售售卖以前务必通过技术专业食品检测机构的检验提供公信力检测报告才可，肉制品检验到哪去？百检检验可信赖，百检检测机构给予下列肉制品测试服务。

肉食品检验范畴：

鲜肉食品、冻肉食品、熏煮香肠火腿产品涉及到圣诞节香肠、方香肠、圆香肠、猪里脊肉香肠、香肠、烤香肠、红肠、茶肠、泥肠、淀粉肠等。

肉食品检测项目：

蛋白质、人体脂肪、木薯淀粉、苯并(a)芘、铅、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、苯甲醛、山梨酸、生成添加剂(苋菜红、焦糖色、柠檬黄、诱惑红、日落黄)、菌数、大肠埃希菌、病菌、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、亚硝酸盐、磷酸盐、总汞、氯霉素。

肉类食品食品检测标准：

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生管理制度的分析方法

GB/T 5009.123 食品行业中铬的精确测量

GB/T 9695.1 肉与肉制品 分散体脂率精确测量。

GB/T 9695.6 肉与肉制品 柠檬黄添加剂精确测量。

GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量精确测量。

GB/T 9695.14 肉制品 淀粉含量精确测量。

GB/T 20711 熏煮香肠

GB/T 20712 香肠

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 29921 食品质量技术标准 食品行业中病菌限定

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

SN/T 1924 进出口贸易小动物源食品行业中克伦特罗、莱克多巴胺、丁胺醇和特布他林残余量的精确测量
液相色谱仪-质谱分析/质谱 SB/T 10279 熏煮香肠

SB/T 10280 熏煮香肠

SB/T 10381 真空泵塑料软包装卤肉制品

SB/T 10923 肉及肉制品中小动物源性成分的精确测量 即时荧光PCR法

NY/T 1666 肉制品中苯并[a]芘的精确测量 液相色谱法