

广州腊肉 腊鸭检测 肉食品安全卫生检测

产品名称	广州腊肉 腊鸭检测 肉食品安全卫生检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

肉及肉制品检测 检测范围：生鲜肉、冷却肉、冻肉、腌腊肉制品类、白煮肉制品类、香肠、火腿、培根、酱卤肉制品类、糟肉类、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、水晶肉、肉松类、肉干类、肉脯类、肉罐头类、肉灌肠类、油炸肉类等。

肉类食物含蛋白质丰富，一般在10-20%之间。肉类食品含蛋白质是蛋白质，不仅含有的必需氨基酸全面、数量多，而且比例恰当，接近于人体的蛋白质，容易消化吸收。随着人们生活水平的提高和保健意识的增强，关注饭桌上健康成为热点。而富含蛋白质的肉质食品作为日常饮食的重要组成部分，保障其健康和安是重中之重。

现代加工技术的发展，除了新鲜肉，各种肉卷、肉片、肉串等纯肉制品，各种肉丸、肉圆、肉馅、煎炸裹粉肉排等含肉类产品和食品生产使用的食品级明胶等肉和肉制品已进入寻常百姓家，为了不让添加激素的可能导致孩子性早熟的肉制品在市场肆意横行，不让，毒肉丸等食品安全隐患危害人们的身体健康，做好肉及肉制品检测工作关乎企业信誉、发展，关乎国泰民安，更关乎人类可持续发展未来。因此，做好肉及肉制品检测工作非常重要。

检测范围：生鲜肉、冷却肉、冻肉、腌腊肉制品类、白煮肉制品类、香肠、火腿、培根、酱卤肉制品类、糟肉类、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、水晶肉、肉松类、肉干类、肉脯类、肉罐头类、肉灌肠类、油炸肉类等。

畜禽肉等食用农产品的关键检测项目为水分、兽药残留（如）等；肉制品易出现产品质量不合格的重点指标包括：色素、防腐剂，同时应高度关注非法添加物质（如、硼砂等）

肉及肉制品检测推荐项目

食品种类

检测项目

畜禽产品

重金属：铅、总砷、镉、总汞等

理化项目：挥发性盐基氮、水分含量等

兽药残留：四环素、金霉素等

非法添加物：(克伦特罗、沙丁胺醇等)

肉制品

理化项目(酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、蛋白质等)

食物污染物：苯并芘等

非法添加物：硼砂、酸性橙II、孔雀石绿、等

食品添加剂：色素(胭脂红、苋菜红、诱惑红、柠檬黄)、亚盐、防腐剂(苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸)等

微生物：菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌等