

武汉卤肉检测熟食微生物细菌测试单位

产品名称	武汉卤肉检测熟食微生物细菌测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:湖北省
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

我们能给予肉类食品、蔬菜水果、新鲜水果、调料等食品类的检验。做为佛山度较强的食品检测机构,大家有着的技术团队,保证监测数据信息的精确性。

食品安全检验

农残检测

检验

宠物饲料检验

中草药材检验

调料食品安全检测

冷吃兔是一道民俗特色美食，因其看上去颜色光亮、肉质地紧致，吃起来香辣咸香，嚼起来绵香糍实的特性，获得愈来愈多“好吃嘴”们的亲睐。随之温度逐渐升高，四川冷漠杯买卖逐渐火爆，冷吃兔会变成爱好夜啤酒川人的饭桌美味可口，都是外卖点餐和家庭聚餐自做的网络热点菜肴。但尽情享受兔子肉特色美食时，大家一定要留意食品卫生安全，科学合理科学饮食交易，积极预防食源性产生，保证既享有安全性安心的美味食品，又开开心心的安逸生活。

肉制品要以鲜(冻)畜、禽产品为关键原料加工做成的商品,包含酱卤肉制品类、熏肠类、烧肉类食品、烤肉类食品、油炸肉

类、欧式香肠类、肉清洁灌肠类、发酵肉食品类、熟肉干制品和别的肉制品。

检验范畴:

酱卤肉制品、熏烤串肉食品、熏煮香肠火腿产品。检测项目:

感观、铅、镉、汞、砷、铬、苯并[q]芘、细菌总数、大肠杆菌、沙门菌、淋巴细胞增长李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄链球菌、金黄链球菌

检测项目:

感观检验:颜色,味道,味道,组织形态,残渣,外型外包装

理化检验:水份,pH值,蛋白,盐份,人体脂肪,氟化物

微生物检验:菌数,大肠杆菌,黄曲霉菌,病原菌

卫生检测:亚硝,食用添加剂,重金属超标(铅,砷,汞,镉,亚硝酸

测试标准:

GB/T 23586-2009 酱卤肉制品

GB4789.3.4.5.10-2016 《食品微生物学检验》

GB/T5009.33-2016 《食品中亚盐与盐的测定》

GB29921.2013 《食品中致病菌限量》

GB2760-2014 《食品添加剂使用标准》

SB/T 10381-2012 真空泵塑料软包装卤肉食品

SB/T 10381-2005 抽时间塑料软包装卤肉食品