

襄阳牛肉质量检测肉类感官指标化验测试

产品名称	襄阳牛肉质量检测肉类感官指标化验测试
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: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

冰鲜牛肉以其新鲜的、细嫩等优点备受顾客热爱，但牛羊肉在非冷藏情况下腐坏速率迅速，冷藏时长相对性较短，在一定程度上阻碍了其在市面里的发展趋势。进口肉销售市场上存有非法商人为了能谋取利益依次小鲜肉假冒新鲜猪肉出售，这不但危害顾客权益，还会造成食品安全事件的出现。因而需要对不一样储藏时长冰鲜牛肉的品质检测开展科学研究。

为了能达到肉类食品质量快速检测与精确剖析的规定，检测技术逐渐替代常规检测方式应用到肉制品质量检测服务中。在其中遥感影像成像技术将光谱仪与二维成像技术结合在一起，不仅仅能够得到样版在每一个股票波段下的图像信息并用以试品的外面特点科学研究，还能够获取图象上每一个像素的光谱信息并用以试品的内部结构质量科学研究。遥感影像成像技术在肉制品品质检测层面已经有比较多运用。根据对特点指标值成分的预测分析能够进一步探究不一样储藏时长冰鲜牛肉的质量差别。

检测项目

物理性能检验，瘦肉精检测，大肠杆菌检测，微生物检验，过氧化值检测，菌落总数检测，苯甲醛检验，营养元素检验，感观检验，小动物源性检验，抗生素检测，兽药残留检测，pH酸碱度检验

测试标准

GB/T 9960-2008鲜、冻四分体牛羊肉

GB/T 13214-2006咸牛肉、咸牛肉水果罐头

GB/T 17238-2008鲜、冻切分牛羊肉

GB/T 19694-2008地理标志 平遥牛肉

GB/T 20742-2006牛甲状腺囊肿和牛羊肉中硫脲嘧啶、羟基硫脲嘧啶、正丙基硫脲嘧啶、它巴唑、巯基苯

并咪唑残余量的测量 液相色谱仪-串联质谱法

GB/T 20748-2006猪肝和牛羊肉中阿维菌素类药残余量的测量 液相色谱仪-串联质谱法

GB/T 20752-2006生猪肉、牛羊肉、鸡脯肉、牛肝和海产品中氟苯咪唑类化合物残余量的测量
液相色谱仪-串联质谱法

GB/T 20758-2006猪肝和牛羊肉中睾酮素、表睾酮素、孕酮值残余量的测量 液相色谱仪-串联质谱法