

孝感鸡爪食品添加剂检测凤爪质量测试

产品名称	孝感鸡爪食品添加剂检测凤爪质量测试
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

但如今很多鸡爪都经过了特殊处理.....特别是一些明显发白的鸡爪，使用了大量的双氧水，长期食用对人体有害。

双氧水的主要作用有:

1. 利用它的强氧化性给生凤爪杀菌。
2. 将生凤爪表面上的有机污垢氧化去除。
3. 凤爪宰制后，有血水从断面渗出，除了用清水漂洗外，用双氧水还可将肌红蛋白和血红蛋白的呈色基团氧化，使其不再呈色。这就是双氧水漂白凤爪的机理。
4. 因为鸡爪有大量的胶原蛋白，双氧水可以使胶原蛋白的组织结构变得疏松、多孔，在后期的腌制过程中,能多吸水，让产品增重，令口感多汁、味道浓厚。

联合国粮食及农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）根据过氧化氢毒性试验报告规定，过氧化氢仅限于牛奶防腐的紧急措施之用。

在GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中，过氧化氢属于加工助剂名单。

加工助剂使用原则包括：应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的的前提下应尽可能降低使用量；一般应在制成最终成品之前去除，无法完全去除的，应尽可能降低其残留量，其残留量不应对健康产生危害，不应在最终产品中发挥功能作用；应符合相应的质量规格要求。

根据国家卫生计生委办公厅于2015年9月11日颁布的《国家卫生计生委办公厅关于低聚果糖、加工助剂过氧化氢有关问题的复函》（国卫办食品函〔2015〕775号），泡椒食品在生产加工过程浸泡双氧水，发挥漂白剂和防腐剂功能，用于改善产品的色泽和延长产品保质期，这种情况是不符合GB2760-2014《食品安

《国家标准 食品添加剂使用标准》中关于加工助剂的定义和使用原则的。

检测标准

GB 2707-2005 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2726-2005 熟肉制品卫生标准

GB/T 23586-2009 酱卤肉制品

DB50/ 294-2008 泡椒凤爪

DBS50/ 004-2011 泡椒肉制品

GB 2762-2012 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB 2760-2011 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则