

金华火腿金黄色葡萄球菌检测 蛋白质 水分检测

产品名称	金华火腿金黄色葡萄球菌检测 蛋白质 水分检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

火腿是腌制或熏制的动物的腿(如牛腿、羊腿、猪腿、鸡腿)，是经过盐渍、烟熏、发酵和干燥处理的腌制动物后腿，一般用猪后腿或是以猪、牛肉的肉泥，添加淀粉与食品添加剂，压制而成的“三明治火腿”，又名“火肉”、“兰熏”。其中，以金华火腿为出名。

火腿营养价值：

- 1、火腿内含丰富的蛋白质和适度的脂肪，十多种氨基酸、多种维生素和矿物质；
- 2、火腿制作经冬历夏，经过发酵分解，各种营养成分更易被人体所吸收，具有养胃生津、益肾壮阳、固骨髓、健足力、愈创口等作用。
- 3、火腿肉性温，味甘咸；具有健脾开胃，生津益血，滋肾填精之功效；
- 4、可用以治疗虚劳怔忡、脾虚少食、久泻久痢、腰腿酸软等症。
- 5、江南一带常以之煨汤作为产妇或病后开胃增食的食品；因火腿有加速创口愈合的功能，现已用为外科手术后的辅助食品。

检测项目：

感官、水分、淀粉、氯化钠、蛋白质、脂肪、亚硝酸盐、复合磷酸盐、无机砷、铅、总汞、镉、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、净含量等。

发证检验

生产许可证现场审核完成前会现场取样，送到指定的检验机构按申证产品的执行标准检验，这个过程叫发证检验，通常也叫法检。现在新的食品生产许可管理办法实施后，在申请前自行或委托外部实验室检验，审核过程中出示合格的检验报告即可，不再现场取样检测。

出厂检验

出厂检验，每个单元每年需要做2次出厂检验，出厂检验需要委托有CMA资质的检测机构完成，可自愿自主选择检测机构。