

卫辉市熟肉制品检测、预制菜测试

产品名称	卫辉市熟肉制品检测、预制菜测试
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	熟肉制品检测:预制菜测试 周期:3-5天 检测范围:全国
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

熟肉制品是指以鲜、冻畜禽肉为主要原料，经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化和包装等工艺制成的肉类加工食品。现行熟肉制品食品安全国家标准为GB 2726-2016，适用于预包装的熟肉制品，不适用于肉类罐头，包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品，该标准已实施4年多。本次重点解读熟肉制品的定义与分类、相关标准主要内容、检测注意事项和风险分析等。

定义与分类

熟肉制品相比预制肉制品，关键特点是熟化。而熟肉制品细类的分类主要依据最终熟化工艺的差异性。

酱卤肉制品：以鲜（冻）畜禽产品为主要原料，放在加有、酱油（或不加）、香辛料、食品添加剂（或不加）等的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工制成的肉制品，其主要特点是以水为加热介质煮制而成，一般会执行GB/T 23586、GB 2726、SB/T 10381或企业标准等。

熟肉干制品：以畜禽肉为主要原料，经修割、预煮、切丁（片或条）、调味、复煮、收汤、干燥等制成的熟肉制品，包括肉干、肉松、肉脯等。其主要特点是工艺中有收汤、干燥等过程，一般会执行GB/T 23969、GB/T 23968、GB/T 31406、GB 2726、GB/T 25734或企业标准等。

熏烧烤肉制品：以畜禽产品为主要原料，添加相关辅料，经腌、煮等工序进行前处理，主要特点是以烟、热空气、火苗或热固体等介质进行熏烧、焙烤等工艺制成的肉制品，包括烤鸭、烤鹅、烤乳猪、烤鸽子、叫花鸡、烤羊肉串、五花培根、通脊培根等，一般会执行GB 2726、GB/T 23492或企业标准。

熏煮香肠火腿制品：包括肉灌肠、火腿等。其中肉灌肠是指以畜禽肉为主要原料，经腌制、搅拌、斩拌（或乳化）、灌入塑料肠衣，经高温杀菌制成的肉类灌肠制品。熏煮火腿是指以畜禽肉为主要原料，经精选、切块、盐水注射（或盐水浸渍）腌制后，加入辅料，再经滚揉、充填（或不充填）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制作的火腿类熟肉制品，一般会执行GB/T 20711、GB/T 20712、SB/T

10279、GB2726或企业标准等。

相关标准主要内容

GB 2726中污染物限量、致病菌限量、添加剂使用等均关联基础标准要求。其中污染物限量需要注意肉类和内脏有所差异，且干制品考虑脱水率；但N-明确规定了熟肉干制品中的限量，不需要考虑脱水率。GB 29921中规定了、单核细胞增生李斯特菌、、大肠埃希氏菌（仅适用于牛肉制品），且使用GB 4789.10第二法。另外，微生物限量中规定了菌落总数和大肠菌群限量，但要注意GB 2726适用于预包装产品。