

牧野区腌腊肉制品过氧化值测试 大肠杆菌检测

产品名称	牧野区腌腊肉制品过氧化值测试 大肠杆菌检测
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	腌腊肉制品:大肠杆菌检测 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

腌腊肉制品是指以鲜（冻）畜、禽肉或其可食副产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）等工艺加工而成的非即食肉制品。腌腊肉制品因风味独特而广受欢迎，其中以中式火腿、腊肉、腊肠、板鸭、清酱肉、咸肉、风干肉等代表性。现行腌腊肉制品食品安全国家标准为GB 2730-2015，已实施六年多。本次重点解读腌腊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

腌腊肉制品属于预制肉制品，相比熟肉制品，其本质差异是腌腊肉制品为非即食类。

基本分类：

火腿 以鲜（冻）猪后腿为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工而成的非即食肉制品。

腊肉 以鲜（冻）畜肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。

咸肉 以鲜（冻）畜肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制等工艺加工而成的非即食肉制品。

香（腊）肠 以鲜（冻）畜禽肉为原料，配以其他辅料，经切碎（或绞碎）、搅拌、腌制、充填（或成型）、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。

容易混淆的分类：

常见产品为腊肉、腊猪嘴、酱板鸭、川味香肠、湖南腊肉、风味腊肠、纯精块、广式腊肠、腊后腿肉、

金华火腿、精腿自然块、土家腊猪肝、雪花培根（生培根）、经典培根（生培根）等，常见执行标准为GB 2730、GB/T 23492（生制）、GB/T 23493、GB/T 18357、GB/T 19088等。腌腊肉制品容易混淆的分类可能有调理肉制品，或者经过简单分割直接速冻，未添加调料或配料的产品，如冻鸡翅、冻羊肉卷等；也可能与熟制的培根、熏煮香肠火腿等混淆。还有可能与一些地方特色食品混淆，如烧腊、熟制板鸭等，要依据食用方式进行分类。

相关标准主要内容

GB 2730中污染物限量、食品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；N-规定了肉制品中的限量。理化指标规定了过氧化值和三氮两个指标，其中过氧化值禽类和畜类产品有所差异，三氮只针对火腿类产品。相比GB 2730-2005版标准，该标准取消了酸价指标。