

南阳市熟食亚硝suan盐检测 预制菜重金属测试

产品名称	南阳市熟食亚硝suan盐检测 预制菜重金属测试
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	熟食亚硝:预制菜重金属测试 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

越来越多的消费者，为了免去下厨的麻烦，选择购买熟食摊点或超市熟食区的熟食，其中包括绝大多数的肉类和豆制品熟食。然而，经过质检部门的调查和检测，部分熟食加工坊添加剂使用不合格，环境卫生脏乱差，而大型超市销售的熟食，多项指数不达标。

那么熟食加工需要那些检测合格才可以上市销售呐？那些检测设备适合熟食加工企业和商户呐？

首先我们大致了解下肉类熟食需要做那些检测呐？

- 1、大肠杆菌，在历来的检测中大肠杆菌是*常见的检测项目。大肠杆菌是一种常见的菌群，在熟食加工中有很多环节如果不严加把控就回导致大肠杆菌超标。而大肠杆菌轻则导致肠胃不适重则肠胃血导致丧命。
- 2、菌落总数，菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。
- 3、微生物检测，食品微生物检测是运用微生物学的理论与方法，检验食品中微生物的种类、数量、性质及其对人的健康的影响，以判别食品是否符合质量标准的检测方法。
- 4、亚硝suan盐，外观及滋味都与盐相似，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为发色剂限量使用。由亚硝suan盐引起食物中毒的机率较高。食入0.3~0.5克的亚硝suan盐即可引起中毒，3克导致死亡。
- 5、重金属铅，食品中的铅是一种有毒金属，其主要来源于食品加工、包装、存放过程中的污染。过量摄入铅会发生中毒，可以引起贫血症、神经功能失调及肾损伤。国家对食品尤其是婴儿食品中铅的含量有严格限制。