

香肠制品检测 火腿制品和腌腊制品检测

产品名称	香肠制品检测 火腿制品和腌腊制品检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

香肠制品检测 火腿制品和腌腊制品检测

检测项目：

菌落总数*1、大肠埃希氏菌*1、沙门氏菌*1、金黄色葡萄球菌*1

测试标准：

D/BS 44/006-2016

熟食，是经过加工或焯水处理后的原料通过配好的卤汁、红油凉拌、熏烤、油炸等制作而成的菜肴。一般可分为卤菜、凉拌菜、香辣油炸三大类；全国各地熟食都较为普遍，多以卤菜、凉拌菜为主，简单易操作且味道美味被大众所接受。

检测范围

1、畜产品检测（肉制品、乳制品、蛋品）

重点产品：香肠制品，火腿制品，腌腊制品，酱卤制品，熏烧烤制品，油炸制品，调理肉制品，罐藏制品，液态奶类，奶粉类，炼乳类，乳脂肪类，干酪类，乳冰淇淋类，其他乳制品类，鸡蛋，鸭蛋等。

食品检测项目包括：食品理化、微生物指标、农药残留、重金属等。食品安全是人们日常生活中为关注的问题，也是政府监管部门的工作重点之一。随着我国经济的发展，人民生活水平的提高，对食品的要求也越来越高。因此国家也加大了对食品安全的监管力度。

为了保证广大人民群众的食品安全，国家对各类食品都有严格的标准和规定要求进行检测。

下面小编为大家介绍一些常见的检测项目和标准：

一.感官指标：

1.色香味。

2.组织状态。

3.质地。

4.滋味。

5.气味。

6.温度。

7.成熟度。

8.有无异味。

二.营养成分：

1.蛋白质。

2.脂肪。

3.碳水化合物。

五.添加剂：

1.防腐剂及使用量。

2.甜味剂及使用量。

六.污染物限量。