

# 苏州肉制品瘦肉精检测 肉类成分真实性鉴定

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 苏州肉制品瘦肉精检测 肉类成分真实性鉴定    |
| 公司名称 | 浙江广分检测技术有限公司            |
| 价格   | .00/件                   |
| 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

肉制品（meat products），是指用畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品，如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等。

### 肉制品检测周期

到样后7-10个工作日（可加急），根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体需咨询工程师。

### 肉制品检测范围

生鲜肉、冷却肉、冻肉、腌腊肉制品类、白煮肉制品类、香肠、火腿、培根、酱卤肉制品类、糟肉类、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、水晶肉、肉松类、肉干类、肉脯类、肉罐头类、肉灌肠类、油炸肉类、盐焗肉制品等。

### 肉制品检测标准（部分）

1、GB/T 9695.13-2009 肉与肉制品 钙含量测定2、GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样方3、GB/T 5009.44-2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法4、GB/T 9695.3-2009 肉与肉制品 铁含量测定5、GB/T 9695.6-2008 肉制品 胭脂红着色剂测定6、GB/T 9695.9-2009 肉与肉制品 聚磷酸盐测定7、GB/T 9695.10-2008 肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定

### 肉制品检测项目

理化指标、微生物检测、兽药残留检测、瘦肉精检测、肉类成分真实性鉴定、病毒检测等。