

# 汕尾市牛羊肉类检测 水产品蛋白质检测

产品名称	汕尾市牛羊肉类检测 水产品蛋白质检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测范围:水产,肉类 检测费用:按项目收费 检测周期:7-10个工作日
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

## 产品详情

汕尾市牛羊肉类检测 水产品蛋白质检测 肉制品检测项目有哪些？发证检测，检测标准，食品检测 肉类能提供所需要的蛋白质、脂肪、无机盐和维生素等，是获取蛋白质的重要来源。随着生活水平的提高，肉制品的加工生产得到了空前发展，各类肉制食品映入眼帘，成为大众品。如何保证食品质量安全，食品检测检验是关键。 汕尾市牛羊肉类检测 水产品蛋白质检测 动物性水产制品检测 动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的水产制品。现行动物性水产制品食品安全国家标准为GB 10136-2015，包括即食动物性水产制品、预制冷动物性水产制品及其他动物性水产制品，不包括动物性水产罐头制品。定义与分类：即食动物性水产制品：主要包含熟制动物性水产制品和即食生制动物性水产制品。其中熟制动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。生食动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。预制冷动物性水产制品：以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、干制、调制、上浆挂糊等工艺加工制成的不可直接食用的产品。包括盐渍水产制品、预制水产干制品、鱼糜制品、冷冻挂浆制品、面包屑或面糊包裹鱼块和鱼片等半成品，不包括经清洗切制或去壳后冷冻制成的原料水产品。标准主要内容 GB 10316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。污染物限量，干制品中元素类污染物需考虑脱水率，但N-二亚硝胺明确规定了水产干制品中的限量，不需要考虑脱水率。理化指标中规定了化值、组胺、挥发性盐基氮等指标，注意不同品种、不同类型产品中限量有所差异。GB 29921中规定了沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等指标。另外，微生物限量中规定了即食生制动物性水产制品中的菌落总数和大肠菌群限量，还规定了寄生虫指标。产品标识应符合GB

7718的规定，注明食用方法，贮存应按产品规定的温度贮存，冷冻水产制品应保存在-18℃以下。检测注意事项 不稳定指标的注意点：水产制品涉及较多不稳定项目，化值、组胺、挥发性盐基氮、N-二亚硝胺等，样品制备时需考虑指标稳定性，优先开展测定试验。另外，提取油脂后要立即进行测定，否则会影响检验结果。N-二亚硝胺：该指标测定时，需要关注样品数量，并且要注意蒸馏装置密封性和氮吹时避免吹得过干等要点，还要注意避免基质中的干扰。 汕尾市牛羊肉类检测 水产品蛋白质检测 佛山市华谨专业食品检测中心，实验室团队，拥有近20年检测研发技术积累。可承担食品快检，复检。测试中心可依照各类标准提供粮油制品、乳制品、休闲食品、白酒、饮料、畜禽水产制品、农产品、调

调味品、茶叶、烟草、转基因产品、食品、食品接触及包装材料、饮用水等领域的一站式解决方案。肉类、水产检测，专注多年质量检测，3-7天快速出具检测报告，测试周期短。华谨检测，提供高端检测设备，价格低，服务好，周期短。欢迎来电咨询检测。

[韶关市腊肉腊肠检测 水产细菌检测中心](#)