

# 梅州市腌腊肉制品检测 水产微生物检测单位

产品名称	梅州市腌腊肉制品检测 水产微生物检测单位
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

梅州市腌腊肉制品检测 水产微生物检测单位 肉制品产品种类介绍：

肉制品分为预制肉制品和熟肉制品两大类，每一类食品又有具体的产品分类。 1

、预制肉制品包含调理肉制品（非速冻）和腌腊肉制品

调理肉制品（非速冻）是以畜禽肉为主要原料，绞制或切制后添加调味料等辅料，经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成，食用前须经二次加工的非即食类肉制品。腌腊肉制品以鲜(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。 2、熟肉制品是以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料加工制成的产品。主要包含：发酵肉制品是指畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。酱卤肉制品是以鲜(冻) 畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油（或不加）、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。熟肉干制品是以畜禽瘦肉为原料，经修割、预煮、切丁(或片、条)、调味、复煮、收汤、干燥制成的熟肉干制品。

熏烧烤肉制品是指以畜禽肉为原料，以熏烤为主要加工方法生产的熟肉制品。熏煮香肠火腿制品可分为熏煮香肠类和熏煮火腿类。熏煮香肠是以鲜、冻畜禽肉为主要原料，经切碎、选料绞碎、腌制（或不腌制）、细绞或粗绞，加入辅料搅拌（或斩拌），充填入肠衣内，再经烘烤、熏煮、烟熏（或不烟熏）和冷却等工艺制成的熟肠类制品。熏煮火腿类是用大块肉经整形修割（剔去骨、皮、脂肪和结缔组织，或部分去除）、腌制（可注射盐水）、嫩化、滚揉、捆扎(或充填入粗直径的肠衣、模具中)后，再经蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却等工艺制成的熟肉制品。肉制品发证检测项目明细：苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红、志贺氏菌、氯霉素、脱氢及其钠盐(以脱氢计)、蛋白质、水分、大肠埃希氏菌O157:H7、食盐(以NaCl计)、亚盐(以亚钠计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、酸及其钠盐(以酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、苋菜红(以苋菜红计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、净含量、标签、麦芽酚、感官。

（以上检测项目仅供参考。可依据实际样品情况调整检测项目。）肉制品检测费用：

肉制品的检测费用一般为1000~2500元，具体收费应根据实际样品检测项目及检测需求而定。

梅州市腌腊肉制品检测 水产微生物检测单位 核是一类生物聚合物，是所有已知生命形式必不可少的组成物质，是所有生物分子中重要的物质，广泛存在于所有动植物细胞、微生物体内。提供各类食品检测

进出货食品检测报告办理 水产包括海洋、江河、湖泊里出产的动物或藻类等，一般指有经济价值的产物，如各种鱼、虾、蟹、贝类、海带、石花菜等，还包括相关的服务或加工业，如水产品加工、水产品、水产品出口贸易、观赏水产品等。肉类，是动物的皮下组织及肌肉，可以食用。它富含大量的蛋白质和脂肪，主要的肉类可以分为畜肉类，如猪、牛、羊等的肌肉及内脏；禽肉类，如鸡、鸭、鹅等；鱼虾蟹贝肉类，这3大类。也可以按着白肉、红肉来分类。梅州市腌腊肉制品检测 水产微生物检测单位 水产品检测中心。佛山市华谨检测机构致力于食品行业检验检测，对于各类食品，水产，肉类及制品的检验检测服务已经积累了多年的经验。华谨检测为您提供各类食品的检测服务，助力食品安全。检测中心已为全国超千家客户提供了一站式检验测试技术服务，国家 CMA / CNAS 资质认证第三方认证实验室，出具权威检测报告。检测项目齐全，24H在线为您服务。

[阳江喷漆房废气检测 食堂油烟浓度检测](#)