

南通生鲜肉类瘦肉精检测 酱卤肉制品蛋白质检测

产品名称	南通生鲜肉类瘦肉精检测 酱卤肉制品蛋白质检测
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

随着人们生活水平的提高和保健意识的增强，关注饭桌上健康成为热点。而富含蛋白质的肉质食品作为日常饮食的重要组成部分，保障其健康和安全的重中之重。

肉类含蛋白质丰富，一般在10-20%之间。肉类食品含蛋白质是优质蛋白质，不仅含有的必需氨基酸全面、数量多，而且比例恰当，接近于人体的蛋白质，容易消化吸收。加上现代加工技术的发展，除了新鲜肉，各种肉卷、肉片、肉串等纯肉制品，各种肉丸、肉圆、肉馅、煎炸裹粉肉排等含肉类产品和食品生产使用的食品级明胶等肉和肉制品已进入寻常百姓家，为了不让添加激素的可能导致孩子性早熟的肉制品在市场肆意横行，不让沃尔玛“挂驴头卖狐狸肉”恶性事件死灰复燃，不让瘦肉精，毒肉丸等食品安全隐患危害人们的身体健康，做好肉及肉制品检测工作关乎企业信誉、发展，关乎国泰民安，更关乎人类可持续发展未来。因此，做好肉及肉制品检测工作非常重要。

肉及肉制品检测服务范围

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、油炸肉类等。

肉类检测项目：水分检测，激素检测，营养成分检测，重金属，蛋白质检测，兽药残留检测，亚硝酸盐检测，瘦肉精检测，大肠杆菌，微生物检测等。

肉类检测标准：

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 5009.44-2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 9695.3-2009 肉与肉制品 铁含量测定

GB/T 9695.6-2008 肉制品 胭脂红着色剂测定

GB/T 9695.9-2009 肉与肉制品 聚磷酸盐测定