

佛山市鸡鸭肉检测 肉制品添加剂检测

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 佛山市鸡鸭肉检测 肉制品添加剂检测 |
| 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

佛山市鸡鸭肉检测 肉制品添加剂检测 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。

佛山市鸡鸭肉检测 肉制品添加剂检测 检测标准：GB/T 34264-2017 熏烧烤焙烤盐焗肉制品加工技术规范 GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品 GB 2730-2015 食品安全标准 腌腊肉制品 GB/T 31319-2014 风干禽肉制品

GB/T 26604-2011 肉制品分类 GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语 GB/T 23586-2009 酱卤肉制品 GB/T 9695.9-2009 肉与肉制品 聚磷酸盐测定 GB/T 9695.32-2009 肉与肉制品 氯霉素含量的测定 GB/T 9695.15-2008 肉与肉制品 水分含量测定 GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样 GB/T 9695.23-2008 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定 GB/T 9695.31-2008 肉制品 总糖含量测定 GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范 GB/T 9695.6-2008 肉制品 胭脂红着色剂测定 GB/T 9695.10-2008 肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定 GB/T 9695.29-2008 肉制品 维生素C含量测定 GB/Z 21701-2008 出口禽肉及制品质量安全控制规范 GB/T 20796-2006 肉与肉制品中甲萘威残留量的测定 GB/T 20797-2006 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定 GB/T 20798-2006 肉与肉制品中2,4-滴残留量的测定 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 SN/T 1392-2015 出口肉及肉制品中2甲4氯和2甲4氯丁酸残留量检测 SN/T 4044-2014 出口肉及肉制品中假单胞菌属的计数 SN/T 0663-2014 出口肉及肉制品中和残留量测定 SB/T 10381-2012 真空软包装卤肉制品 SN/T 2651-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测 SN/T 2563-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测 佛山市鸡鸭肉检测 肉制品添加剂检测 佛山市华谨食品，水产品检测机构可为您提供重金属含量、微生物检测、兽药残留、卫生安全检测等各种水产品检测服务。华谨检测是正规的科研检测机构，始终以科学研究为首任，以客户为中心，在严格的程序下开展检测工作，为客户提供产品检测及质量控制的解决方案，竭诚为广大客户提供正规科学的检验检测、研发分析服务。可出具 CMA / CNAS 认证报告。检测周期：7-15个工作日出具水产品检测报告报告。

检测费用：免费初检，根据客户检测需求以及实验复杂程度进行报价。

[河源蔬菜包装制品检测 省食品检测单位](#)