

苏州市猪肉真假检测 猪肉动物源性测试

产品名称	苏州市猪肉真假检测 猪肉动物源性测试
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	500.00/件
规格参数	猪肉真假检测:猪肉动物源性测试 周期:3-5天 检测范围:全国
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	0512-65587132 13906137644

产品详情

猪肉是我们生活中常见的一种食材，其性味甘咸平，富含丰富的蛋白及脂肪、碳水化合物、磷、钙、铁等营养成分。猪肉具备强身健体，丰肌泽肤的功效。可以说它是我们餐桌上出现频率相当高的食物，由于猪肉纤维比较软细，结缔组织比较少，肌肉组织中富含较多的脂肪，所以烹饪加工后的肉味非常美味。

一、猪肉检测方法

- 1.看外表:，新鲜未灌水猪肉的肌肉色泽鲜红、有光泽、脂肪呈乳白色，骨头为白色或微黄色。灌水的猪肉，表面看上去水淋淋的发亮，瘦肉组织比较松弛，因为含有多余的水份，所以肌肉色泽变淡或淡灰红色，有的偏黄，显得肿胀，
- 2.手摸:未灌水的猪肉，手触摸时会有黏黏的感觉，注shui猪肉因为冲淡了体液，所以没有黏性。
- 3.手挤:未灌水猪肉有弹性，灌水猪肉，只要用手一挤，就会渗出水珠。
- 4.刀切:注shui猪弹性比较差，刀切面合拢有明显痕迹。
- 5.纸贴:用纸贴在灌水猪猪肉上，很快湿透，取下看时，纸上没有油脂。
- 6.新鲜猪肉应具有的正常气味：无异味和臭味。变质或不新鲜的猪肉会散发出异味和腐臭味。

二、猪肉检测项目

注shui猪肉检测、寄生虫检测、瘦rou精检测、死猪肉检测、品质检测、水分检测、猪肉安全检测、绿色猪肉检测、营养成分检测、病死猪肉检测、猪肉新鲜度检测、残留激素检测、无公害猪肉检测、抗生素检测等。

三、猪肉检测标准

GB9959.1-2001鲜、冻片猪肉

GB/T9695.2-2008肉与肉制品脂肪酸测定

GB5009.5-2010食品安全标准食品中蛋白质的测定

GB/T5009.6-2003食品中脂肪的测定

GB2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准