

# 茂名市动物内脏检测 肉类营养成分检测

产品名称	茂名市动物内脏检测 肉类营养成分检测
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

茂名市动物内脏检测 肉类营养成分检测 水产品检测，肉制品检测 选方式华谨检测单位 - 独立的第三方检测实验室，食品检测 CMA / CNAS 专业资质。高技术团队支持，出具严谨确，专业检测报告。多个实验基地，齐全的实验设备，专业的技术团队已为上千家企业提供检测服务，7-10个工作日出具检测报告，数据、放心、可针对客户需求设计实验方案。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。

茂名市动物内脏检测 肉类营养成分检测 茂名市动物内脏检测 肉类营养成分检测

水产品质量安全检测指标要求有哪些？水产食品营养丰富，风味各异。低值鱼类和加工废弃物等制成的鱼粉、浓鱼汁等是重要的蛋白质饲料。利用水产动植物制成的蛋白质水鲜产品，如油脂、胶类、维生素、和其他制品，是有多种用途的化工、医品。那么，水产品质量安全检测指标要求呢？

无公害水产品技术要求包括水产品的感官指标、鲜度指标及安全卫生指标。1、感官指标（1）、外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类（螺、蚌、蚬）壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲壳类（虾、蟹）甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类（龟、鳖）体表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类（养殖蛙类）体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

（2）、色泽：保持活体状态固有色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

（3）、气味：无异味。（4）、组织：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

（5）、鲜活度：鱼虾类要求是活体或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是活体。

2、鲜度指标 挥发性盐基氮小于等于20毫克/100克（淡水产品）pH值 6.3。3、安全卫生指标（1）、水产品中重金属及有害元素的限量：汞（Hg计） 0.3mg/kg，砷（As计） 0.5mg/kg，铅（以Pb计） 0.5mg/kg，镉（以Cd计） 0.1mg/kg（鱼类），铜（以Cu计） 50.0mg/kg，硒（以Se计） 1.0mg/kg（鱼类），氟（以F计） 2.0mg/kg，铬（以Cr计）2.0mg/kg（鱼类、贝类）。（2）、水产品中残留限量：土霉素 0.1mg/kg，四环素 0.1mg/kg，碘胺类 0.1mg/kg，氯霉素、青霉素、呋喃唑酮、喹乙醇、雌酚不得检出。敌百虫 0.1mg/kg，六六六 2mg/kg，滴滴涕 1mg/kg，亚胺硫磷 0.5mg/kg。

（3）、有毒有害物质： 100mg/kg。（4）、生物毒素及微生物指标限量：麻痹性贝类毒素（PSP） 80 ug/kg，腹泻性贝类毒素（DSP）不得检出，菌落总数 1.0×10<sup>5</sup>个/克；大肠菌群 30个/100g，致病菌不得检出。以上便是小编为大家介绍的关于水产品质量安全检测指标要求的一些内容，希望对大家有所帮助哦！如果想要了解更多关于食品安全的知识。欢迎来电咨询佛山华谨检测机构。 茂名市动物内脏检测 肉类营养成分检测

[梅州市土壤污染检测 土壤微生物检测](#)