

河源市水产品检测 肉制品添加剂检测

产品名称	河源市水产品检测 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

河源市水产品检测 肉制品添加剂检测 检测项目：理化项目：

化值（以脂肪计）、组胺、挥发性盐基氮等。添加剂项目：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）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、丁基茴香醚（BHA）、二丁基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）等。污染物项目：

铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、N-二亚硝酸胺等。微生物项目：

菌落总数、大肠菌群、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴等。可参考检测依据：GB 10136

动物性水产制品 SC/T 3202 干海带 GB/T 23597 干紫菜 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品 SC/T 3302 烤鱼片 SC/T 3205 虾皮 GB/T 30894 咸鱼 SC/T 3211 盐渍裙带菜 GB 10136 动物性水产制品等。

河源市水产品检测 肉制品添加剂检测 一、腌腊肉类制品 咸肉类：

酸价、挥发性盐基氮、化值、亚钠、腊肉类：酸价、亚盐。腊肠类：

水分、食盐、蛋白质、酸价、亚盐。二、酱卤肉类制品 白猪肉类、酱卤肉类：菌落总数、大肠菌群、

致病菌、亚钠、食品添加剂（肉松类和肉干类：菌落总数、大肠菌群、致病菌、水分、脂肪、蛋白质、氯化物、总糖、淀粉。熏烧烤肉类制品：

细菌总数、大肠菌群、致病菌、水分、脂肪、蛋白质、氯化物、总糖。熏煮香肠火腿类制品：

熏煮香肠类;菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚盐蛋白质、脂肪、水分、氯化物、淀粉。熏煮火腿类：

细菌总数、大肠菌群、致病菌、亚盐、铅、苯并芘、蛋白质、脂肪、淀粉、水分、氯化物。

河源市水产品检测 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。

[梅州食品包装检测 省食品检测单位](#)