

肇庆市冰冻鱼类检测 肉制品添加剂检测

产品名称	肇庆市冰冻鱼类检测 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

肇庆市冰冻鱼类检测 肉制品添加剂检测 肉类有哪些？分类一：1、畜肉类：包括猪、牛、羊等的肌肉及内脏。2、禽肉类：经常食用的禽类主要有鸡、鸭、鹅等肌肉及内脏。3、水产类：鱼虾蟹贝肉类，海带，螺等。分类二：1.白肉：白肉是一个营养学上的词，广义上是指肌肉纤维细腻,肪含量较低,肪中不饱和肪含量较高的肉类。白肉可以包括鸟类(鸡、鸭、鹅、火鸡等)、鱼、爬行动物、两栖动物、甲壳类动物(虾蟹等)或双壳类动物(牡蛎、蛤蜊)等。虽然三文鱼、煮熟的虾蟹等都是红色，也不能算作是红肉。2.红肉：指猪、牛、羊之类的哺乳动物的肉类。肇庆市冰冻鱼类检测 肉制品添加剂检测

肉制品检测项目有哪些？发证检测，检测标准，食品检测 肉类能提供所需要的蛋白质、脂肪、无机盐和维生素等，是获取蛋白质的重要来源。随着生活水平的提高，肉制品的加工生产得到了空前发展，各类肉制食品映入眼帘，成为大众品。如何保证食品质量安全，食品检测检验是关键。肇庆市冰冻鱼类检测 肉制品添加剂检测 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。

[纯化水应该检测哪些项目 佛山纯化水检测中心](#)