

佛山高明区腌肉检测亚硝酸盐检测

产品名称	佛山高明区腌肉检测亚硝酸盐检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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
联系电话	132****2174 132****2174

产品详情

佛山高明区腌肉检测亚硝酸盐检测

广州腌肉检测亚硝酸盐检测

腌肉检测

什么是腌肉？腌腊肉是利用畜禽肉或者其内脏为基础原理，用食盐酱料等调味品腌制、清洗、烘烤或者晒干等工序加工成的一类肉制品，但是因为腌肉的工序比较繁杂，过程中可能因为加工步骤或者储存、运输等过程中产生过多的微生物或者细菌等，所以上市售卖或者进行制作之前需要进行腌肉配方检测或者成分分析，百检检测为您介绍腌肉检测的项目及标准。

腌腊肉制品包括传统火腿、腊肉、咸肉、腊肠、风干肉制品等。腌肉检测项目：

克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、铬、铅、镉、过氧化值（以脂肪计）、三**氮、N-二甲基亚硝酸、亚硝酸盐、苯并（a）芘、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、日落黄）、硝酸盐、总汞、氯霉素、敌敌畏。

腌腊肉检测标准：GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定 GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法 GB/T 5009.123 食品中铬的测定 GB/T 5009.179

火腿中三**氮的测定 GB/T 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定 GB 2730 腌腊肉制品卫生标准 GB 2760

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 5009.12

食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB/T 5009.15 食品中镉的测定 GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定

检测流程：

1、电话沟通、确认需求；

- 2、提供方案、确认报价；
- 3、邮寄样品、安排检测；
- 4、进度跟踪、结果反馈；
- 5、出具报告、服务；
- 6、如需加急、优先处理；

公司主页: 华谨服务团队, CMA认证编号: 电话: 地址:

温馨提示:

工作日工作时间: 周一至周五

上午: 08:30-12:00 - 下午: 13:30-17:30。

质检认证平台, 业务电话:

信息发布时间: 2023-05-05, 星期五