

肉制品重金属检测

产品名称	肉制品重金属检测
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司推广部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 13378656801

产品详情

肉制品检测范围：

生鲜肉、冷却肉、冻肉、腌腊肉制品类、白煮肉制品类、香肠、火腿、培根、酱卤肉制品类、糟肉类、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、水晶肉、肉松类、肉干类、肉脯类、肉罐头类、肉灌肠类、油炸肉类等。

肉制品检测项目：

理化指标：感官、水分、复合磷酸盐、铅、无机砷、镉、总汞、苯并芘、亚硝酸盐、添加剂、重金属。

微生物检测：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌等。

兽药残留检测：四环素类、硝基咪唑类、磺胺类等。

瘦肉精检测：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等。

肉类成分真实性鉴定：动物性成分猪、牛、羊、马、驴、鹿、狗、狐狸、鸡、鸭、鹅——PCR/RT-PCR。

发酵肉制品：铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其*大使用量的比例之和、胭脂红、氯霉素、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、大肠埃希氏菌O157:H7等。

腌腊肉制品：三甲胺氮、过氧化值、铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、胭脂红、氯霉素等。

肉制品检测标准：

GB/T 17238-2008 鲜、冻分割牛肉

GB/T 17996-1999 生猪屠宰产品品质检验规程

GB 19303-2003 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 23586-2009 酱卤肉制品

GB/T 23815-2009 猪肉制品中植物成分定性PCR检测方法

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB/T 31319-2014 风干禽肉制品

GB/T 34264-2017 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范

GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 9695.6 肉制品胭脂红着色剂测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定