

广州猪肉激素残留检测,猪肉营养成分检测单位

产品名称	广州猪肉激素残留检测,猪肉营养成分检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	.00/件
规格参数	检测范围:全国各地 检测标准:国标 检测方式:上门采样/邮寄样品
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	13928673434 13928673434

产品详情

猪肉检测哪里能做？猪肉检测项目和标准有哪些？猪肉兽药残留检测如何收费？猪肉检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类猪肉检测服务，项目包括微量元素检测，抗生素，重金属，微生物，兽药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的猪肉检测报告。

猪又名豕、豚。因饲养简易，又具有骨细筋少肉多的特点，为日常食用肉*多的一种。猪肉中的抗生素是牛肉的5倍，而禽类肉中的抗生素含量仅次于猪肉。猪肉富含丰富的蛋白及脂肪、碳水化合物、磷、钙、铁等营养成分。只有通过检测才能知道猪肉是否安全，合格，那猪肉检测哪些指标，小编带你了解猪肉检测项目。

猪肉检测方法：

- 1、看外表：新鲜未灌水猪肉的肌肉色泽鲜红、有光泽、脂肪呈乳白色，骨头为白色或微黄色。灌水的猪肉，表面看上去水淋淋的发亮，瘦肉组织比较松弛，因为含有多余的水份，所以肌肉色泽变淡或淡灰红色，有的偏黄，显得肿胀。
- 2、手摸：未灌水的猪肉，手触摸时会有黏黏的感觉，注水猪肉因为冲淡了体液，所以没有黏性。
- 3、手挤：未灌水猪肉有弹性，灌水猪肉，只要用手一挤，就会渗出水珠。
- 4、刀切：注水猪**性比较差，刀切面合拢有明显痕迹。
- 5、纸贴：用纸贴在灌水猪猪肉上，很快湿透，取下看时，纸上没有油脂。

6、**气味**：新鲜猪肉应具有的正常气味，无异味和臭味。变质或不新鲜的猪肉会散发出异味和腐臭味。

猪肉检测范围（部分）：

鲜猪肉、黑猪肉、土猪肉、野猪肉、米猪肉、猪肉干、猪内脏、猪肉脯、烤猪肉、红烧猪肉、猪肉排骨、猪肉丸、冷冻猪肉、冰鲜猪肉、山猪肉、注水猪肉、病死猪肉、无公害猪肉等。

猪肉检测项目（部分）：

成分检测、营养成分检测、新鲜度检测、瘦肉精检测、新鲜度检测、兽药残留检测、重金属检测、寄生虫检测、挥发性盐基氮检测、动物源性检测、微生物检测，水分、寄生虫、残留激素、抗生素检测等。

猪肉检测费用：

一般猪肉检测费用根据您的检测项目来收费的，根据不同的情况检测不同的项目检测费用也不同，正常检测一份猪肉费用在几百几千不等。

猪肉检测标准（部分）：

GB 2707-1994 猪肉卫生标准

GB 9959.1-2001 鲜、冻片猪肉

GB 2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 14891.6-1994 辐照猪肉卫生标准

GB/T 22289-2008 冷却猪肉加工技术要求

GB/T 23815-2009 猪肉制品中植物成分定性PCR检测方法

GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 20743-2006 猪肉、猪肝和猪肾中杆菌肽残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20752-2006 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基咪唑类代谢物残留量的测定 液相色谱串联质谱法