

# 佛山市冷冻鸡肉检测报告,鸡肉激素检测中心

产品名称	佛山市冷冻鸡肉检测报告,鸡肉激素检测中心
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

鸡肉检测哪里能做？鸡肉检测项目和标准有哪些？鸡肉抗生素检测如何收费？鸡肉检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类鸡肉检测服务，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鸡肉检测报告。

鸡肉（chicken），指鸡身上的肉。鸡肉不但适于热炒、炖汤，而且是比较适合冷食凉拌的肉类。鸡肉在日常生活中十分普遍，鸡肉有多重烹饪方法，每一种都能将人们的味蕾牢牢锁住，鸡肉不仅味美而且有着极高的营养价值，消费者在购买鸡肉往往不知道如何选择合格的鸡肉，如何选择合格的鸡肉，判断鸡肉品质交给第三方检测机构，鸡肉检测主要检测什么？鸡肉检测项目及标准明细都在这里。

鸡肉检测范围：

鲜鸡肉、生鸡肉、熟食鸡肉、鸡胸肉、冷冻鸡肉、鸡肉泥、鸡肉肠，鸡肉串，鸡肉卷，鸡肉丸子，市场鸡肉、鸡肉干、快餐鸡肉、鸡肉丸、出口鸡肉、土鸡肉、无公害鸡肉、鸡肉粉、鸡腿肉，鸡胸肉，鸡爪子(鸡脚)等。

鸡肉检测项目：

成分检测、质量检测、营养成分检测、重金属检测、新鲜度检测、微生物检测、药残检测、激素检测、抗生素检测、进出口检测、挥发性盐基氮、微量元素检测、微生物检测、感官检测、抗生素检测，新鲜度检测，荧光光谱检测，磺胺二甲基嘧啶检测，氧氟沙星残留量检测，实时荧光环介导等温扩增快速检测，LAMP检测，分子印迹电化学检测，单增李斯特氏菌检测、进出口检测，挥发性盐基氮，微量元素检测，沙门氏菌检测，表面增强拉曼光谱检测，16种磺胺类药物残留检测，兽药残留检测，食源性致病菌检测等。

鸡肉检测标准：

GB 29699-2013 食品安全标准 鸡肌肉组织中氯羟吡啶残留量的测定

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

GB 10779-1989 婴幼儿辅助食品 鸡肉菜糊

GB/T 19676-2005 黄羽肉鸡产品质量分级

NY/T 631-2002 鸡肉质量分级

DB37/T 4039—2020 鸡肉中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱 - 串联质谱法

DB13/T 5145-2019 鸡肉、鸭肉中金刚烷胺、金刚乙胺、索金刚胺残留检测方法 酶联免疫吸附法

GOST R 57494-2017 鸡肉和火鸡肉制成的烹饪产品. 规格

GOST R 55791-2013 肉用仔鸡肉的烟熏和风干制品. 规格

GOST 32607-2013 鸡肉. 胴体和部分. 供应和质量控制要求

GOST 31962-2013 鸡肉(整鸡,烤鸡和分割部分).规格

DB61/T 557.15-2012 富硒鸡肉

GOST 31473-2012 火鸡肉(畜体及其他部分).通用规格

鸡肉的营养价值：

鸡肉的脂肪含量比较低，但鸡肉的蛋白质含量很高，而且含有很多氨基酸和维生素，以及多种人体所需的微量元素，而且鸡肉中还含有不饱和脂肪酸，能够降低人的胆固醇，对人

的身心健康是有很大的帮助的，每100g鸡肉含有热量167大卡，钾340mg，胆固醇187mg，磷160mg，钠72.4mg，维生素A含量为42ug，维生素C的含量为3mg，蛋白质18.5g，钙17mg，脂肪9.6mg，所以说鸡肉的营养是非常的丰富的而且也比较均衡，我们人体食用对我们个人的身体健康是有很大的帮助的。