

# 佛山羊肉兽药残留检测,羊肉大肠菌群检测中心

产品名称	佛山羊肉兽药残留检测,羊肉大肠菌群检测中心
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

羊肉检测哪里能做？羊肉检测项目和标准有哪些？羊肉新鲜度检测如何收费？羊肉检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类羊肉检测服务，项目包括微量元素检测，营养成分，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羊肉检测报告。

羊肉有山羊肉、绵羊肉、野羊肉之分，古时称羊肉为羶肉、羴肉、羯肉。

羊肉辨别方法（个人经验，只供参考）：

- 一要闻肉的味道：正常有一股很浓的羊膻味，有添加剂羊肉的羊膻味很淡而且带有清臭。
- 二要看肉质颜色：一般无添加的羊肉色呈爽朗的鲜红色，有问题的肉质呈深红色。
- 三要看肉壁厚薄：好的羊肉肉壁厚度一般在4-5厘米左右，有添加剂的肉壁一般只有2厘米左右。
- 四要看肉的肥膘：有瘦肉精的肉一般不带肥肉或者带很少肥肉，肥肉呈暗黄色。

羊肉挑选方法：

一看颜色。绵羊肉肌肉呈暗红色，肉纤维细而软肌肉间夹有白色脂肪，脂肪较硬且脆。山羊肉肉色较绵羊肉淡，有皮下脂肪，只在腹部有较多的脂肪

二看肉上未去净的羊毛形状。绵羊肉毛卷曲，山羊肉毛硬直

三看肋骨。绵羊肉肋骨窄而短，山羊肉肋骨宽而长。

羊肉检测范围（部分）：

山羊肉、绵羊肉、野羊肉、羔羊肉、冷冻羊肉、鲜羊肉、腊羊肉、卤羊肉、速冻羊肉、熟羊肉、羊肉片、羊肉膏、羊肉汤、羊肉串、羊肉卷、进出口羊肉、羊肉罐头等。

羊肉检测项目（部分）：

理化检测：感官检测，水分检测，硒含量，新鲜度检测，酸价检测，过氧化值检测，挥发性盐基氮检测，动物源性检测等。

卫生检测：兽药残留检测，瘦肉精检测，重金属检测，农药残留检测，细菌检测，寄生虫检测，亚硝酸盐检测，挥发性盐基氮检测，呋喃代谢物检测，氯霉素检测，土霉素检测，磺胺类检测，无氯酚酸钠检测等。

营养成分检测：蛋白质含量，脂肪含量，矿物质检测，氨基酸(包括游离氨基酸)，元素含量，营养指标检测等。

微生物检测

菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌检验，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌等。

羊肉检测标准（部分）：

GB/T 13214-2021 牛肉类、羊肉类罐头质量通则

GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 13214-2006 咸牛肉、咸羊肉罐头

GB 2708-1994 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

GB/T 13215-1991 咸羊肉罐头

NY/T 630-2002 羊肉质量分级

NY/T 633-2002 冷却羊肉

NY 5147-2002 无公害食品 羊肉

NY 5148-2002 无公害食品 肉羊饲养兽药使用准则

NY 5149-2002 无公害食品 肉羊饲养兽医防疫准则

NY 5150-2002 无公害食品 肉羊饲养饲料使用准则

SN 0417-1995 出口冻羊肉检验规程