

广州新鲜牛肉重金属检测,牛肉营养成分检测单位

产品名称	广州新鲜牛肉重金属检测,牛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环境检测部
价格	.00/件
规格参数	检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路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

牛肉检测哪里能做？牛肉检测项目和标准有哪些？牛肉微生物检测如何收费？牛肉检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类牛肉检测服务，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牛肉检测报告。

牛肉是一种肉类食品，结肠癌与人们食用红肉（如牛肉）有着很大的相关性。牛肉是我们日常生活中常见的一种美食，很多人喜欢吃牛肉，牛肉蛋白质含量高，脂肪含量低，所以味道很鲜美，受到人们喜爱。牛肉营养丰富，尤其是铁元素含量较高，并且还是人体容易吸收的动物性血红蛋白铁。在市场上，牛肉的品种多样，品质也有所不同，那么怎样辨别牛肉的优劣呢？下面我们一起来具体来看看牛肉检测相关知识。

很多人肯定会好奇，我国对牛肉检测标准都是怎么规定的？其实在我国，有关牛肉检测的标准还是相对健全的。以鲜、冻牛肉检测为例，我们可依据GB/T 17238-2008《鲜、冻分割牛肉》。具体大的检测项目要求有原料检测、加工卫生要求、感官要求、理化指标要求、水分限量、农药残留限量要求、微生物指标、净含量等。这其中理化指标重点检测项目有挥发性盐基氮、铅含量、砷含量、镉含量、汞含量。而微生物检测有菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌等项目。除了GB/T 17238-2008，鲜、冻四分体牛肉还可参考GB/T 9960-2008来检测。

牛肉检测方法：

(1) 气味鉴别：

新鲜牛肉具有鲜牛肉的特有正常气味。次鲜肉稍有氨味或酸味。变质肉有腐臭味。

(2) 弹性鉴别：新鲜牛肉，指压后的凹陷能立即恢复原样。次牛肉，指压后的凹陷恢复较慢，并且不能完全恢复。变质牛肉，指压后的凹陷不能恢复，并且还会留有明显的痕迹。

(3) 黏度鉴别：新鲜牛肉，表面微干或者有风干膜，触摸时不粘手。次牛肉，表面干燥粘手，新的切面湿润。变质牛肉表面极度干燥或发粘，而且新切面也粘手。

(4) 色泽鉴别：新鲜牛肉，肌肉呈均匀的红色，具有光泽，脂肪洁白色或呈乳黄色。次牛肉，肌肉颜色稍转暗，切面尚有光泽，但脂肪却没有光泽。变质牛肉，肌肉颜色呈暗红色，无光泽，脂肪发暗呈绿色。

牛肉检测范围（部分）：

生牛肉、鲜牛肉、牛肉干、卤牛肉、风干牛肉、熟食牛肉、分割牛肉、牛肉罐头、冻牛肉、进口牛肉、牦牛肉、牛肉粉，牛肉筋，肥牛肉，冻鲜牛肉，冷冻牛肉，酱牛肉，牛肉酱，熟牛肉，牦牛肉，牛肉丸，出口牛肉，雪花牛肉，牛肉制品，五香牛肉等。

牛肉检测项目（部分）：

成分检测、质量检测、含量检测、水分检测、农药残留检测、营养成分检测、微生物检测、瘦肉精检测、兽药残留检测、嫩度检测、新鲜度检测、动物源性检测、感官检测、净含量检测、理化检测、寄生虫检测、重金属检测、微量元素检测等。

牛肉检测标准（部分）：

GB/T 19694-2008 地理标志产品.平遥牛肉

GB/T 9960-2008 鲜、冻四分体牛肉

GB/T 17238-2008 鲜、冻分割牛肉

GB/T 20758-2006 牛肝和牛肉中睾酮、表睾酮、孕酮残留量的测定 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呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱 串联质谱法

GB/T 20748-2006 牛肝和牛肉中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20742-2006
牛甲状腺和牛肉中硫脲嘧啶、甲基硫脲嘧啶、正丙基硫脲嘧啶、它巴唑、巯基苯并咪唑
残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 13214-2006 咸牛肉、咸羊肉罐头

GB 19694-2005 原产地域产品 平遥牛肉

GB 2708-1994 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

SB/T 10757-2012 牛肉汁调味料