

# 深圳市新鲜猪肉检测报告,猪肉瘦肉精检测单位

产品名称	深圳市新鲜猪肉检测报告,猪肉瘦肉精检测单位
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？猪肉瘦肉精检测如何收费？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，瘦肉精，重金属，微生物，残留激素检测等。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蜜饯检测报告。

猪肉，又名豚肉，是猪科动物家猪的肉。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。猪肉作为餐桌上重要的动物性食品之一，因为纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪。

猪肉检测标准是什么：

猪肉品质的评价指标涉及许多方面，其中许多指标尚无确切的定义，而且难以客观地测定。目前评价肉质的指标有：肉色、肌间脂肪、嫩度、极值pH、蛋白质溶解度、滴水损失、系水力、干物质含量、总脂含量、胆固醇含量、烹调损失、烹调后水分含量、多汁性、口感嫩度、咀嚼性能、风味等。

生鲜猪肉检测项目有哪些：

肉类在大众的日常饮食中不可缺少，根据相关的数据统计，目前猪肉在中国人的肉类消费中占比达63%，禽肉占比达22%，牛羊肉占比仅13%。猪肉通常可以起到补充蛋白质和钙质作用，也能够补充所需的微量元素，比如新元素或者铁元素，蛋白质的摄入能够补充消耗所需的能量，同时可以增强自身的抵抗力。食材配送供应公司每天都会配送众多的猪肉，品种多样，唯有通过食材检测，才能够配送至客户的食堂中。对于肉类，有以下几个检测的标准和检测项目：

## 1、肉类检疫：

猪肉一般通常是需要去卫生检疫部门进行检疫，检疫是在屠宰之前，分生猪进厂、库存、送宰三道程序。肉类涉及养殖、饲料管理、防疫、检疫、等环节，任意一个环节都不能出问题，尤其不能让病疫猪肉流入市场，否则会对整个市场带来巨大的危害。

## 2、瘦肉精检测：

瘦肉精并不只是一种物质，而是一类药物的俗称，\*常被非法使用的瘦肉精是盐酸克伦特罗。目前，基于仪器手段检测瘦肉精残留常用的方法有高效液相色谱(HPLC)、气相色谱-质谱联用法(GC-MS)、高效液相色谱-质谱联用法(HPLC-MS)、毛细管电泳法(CE)等。

## 3、吊白块检测：

吊白块添加到食品中是为了增白提鲜的，但是吊白块是被明令禁止加在食品中的，吊白块的危害性比较大，食品吊白块检测仪可以检测出吊白块含量。将食材样品的浸泡液加入比色管中，再加入显色液。通过与色卡的颜色进行比对，确定食品吊白块含量。当浸泡液呈现淡紫色或紫红色，代表产品质量不合格。

## 4、水份检查：

水份含量直接影响畜禽鲜肉加工、储藏、贸易与食用。肉类水份含量过高，细菌、霉菌繁殖加剧，容易引起肉的腐败变质；但不法商贩为谋取暴利，注水肉越来越多，注水肉成为严重威胁人们身体健康的一大公害。在食材配送供应公司中，会采用水份检测仪进行检测，以此快速检测肉类水份含量，判定是否属于注水肉。

## 5、重金属检测：

由于肉猪在喂养过程中食用了不合格的饲料，以及肉猪的生活环境的重金属污染导致其猪肉中重金属超标。猪肉中重金属超标含量引发食品安全问题。该检测主要用猪肉重金属检测仪快速检测猪肉中各项重金属含量是否超标，从而判断猪肉品质。

## 6、兽药残留检测：

兽药残留是指对动物注射药物之后的残留，被人体摄入后可能会威胁身体健康，可能会导致胎儿畸形、青少年性早熟、中老年心血管疾病、癌症等问题以及某些食物中毒有关。该环节主要使用兽药残留检测仪检测兽药残留情况。

## 猪肉检测范围：

无公害猪肉，冻猪肉，鲜猪肉，有机猪肉，猪肉脯，猪肉水饺，熟猪肉，猪皮，猪蹄，猪内脏等。

## 猪肉检测项目：

瘦肉精检测，质量检测，水份检测，残留激素检测，微生物检测，营养成分检测，重金属检测，抗生素检测，挥发性盐基氮检测，兽药残留检测，沙门氏菌检测，理化指标检测等。

## 猪肉检测标准：

GB 9959.1-2001 鲜、冻片猪肉

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 9959.4-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品

GB/T 13213-2017 猪肉糜类罐头

GB 14891.6-1994 辐照猪肉卫生标准

GB/T 18526.7-2001 冷却包装分割猪肉辐照杀菌工艺

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

GB/T 23815-2009 猪肉制品中植物成分定性PCR检测方法