

广州市肉制品检测报告,肉制品重金属检测单位

产品名称	广州市肉制品检测报告,肉制品重金属检测单位
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

肉制品检测哪里能做？肉制品检测项目和标准有哪些？肉制品检测如何收费？肉制品检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类肉制品检测服务，项目包括瘦肉精检测，微生物，重金属，兽药残留，添加剂检测等。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肉制品检测报告。

肉制品（meat products），是指用畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品，如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等。也就是说所有的用畜禽肉为主要原料，经添加调味料的所有肉的制品，不因加工工艺不同而异，均称为肉制品，包括：香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、腌腊肉、水晶肉等。按照肉与肉制品术语(GB/T 19480-2009)的国家标准，肉制品分为中式肉制品和西式肉制品两大类。

肉制品在加工、生产、储运等过程中，都可能产生一定质量安全隐患。为了确保产品安全卫生、符合其性状口味要求，国家对于各种肉制品一般都制定了详细的标准要求。华谨检测可帮助肉制品生产企业在原辅料、生产过程和产品出厂检测等过程中，提供感官、理化指标、微生物指标等项目的检测服务，并且针对诸如农药残留、重金属等进行*终抽检检验，及时了解产品质量。

肉制品检测范围：

生鲜肉、冷却肉、冻肉、腌腊肉制品类、白煮肉制品类、香肠、火腿、培根、酱卤肉制品类、糟肉类、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、水晶肉、肉松类、肉干类、肉脯类、肉罐头类、肉灌肠类、油炸肉类等。

肉制品检测项目：

理化指标：感官、水分、复合磷酸盐、铅、无机砷、镉、总汞、苯并芘、亚硝酸盐、添加剂、重金属。

微生物检测：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌等。

兽药残留检测：四环素类、硝基咪唑类、磺胺类等。

瘦肉精检测：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等。

肉类成分真实性鉴定：动物性成分猪、牛、羊、马、驴、鹿、狗、狐狸、鸡、鸭、鹅——PCR/RT-PCR。

发酵肉制品：铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其*大使用量的比例之和、胭脂红、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7等。

腌腊肉制品：三**氮、过氧化值、铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、胭脂红、氯霉素等。

肉制品检测标准：

GB/T 17238-2008 鲜、冻分割牛肉

GB/T 17996-1999 生猪屠宰产品品质检验规程

GB 19303-2003 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 23586-2009 酱卤肉制品

GB/T 23815-2009 猪肉制品中植物成分定性PCR检测方法

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB/T 31319-2014 风干禽肉制品

GB/T 34264-2017 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范

GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 9695.6 肉制品胭脂红着色剂测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定