

佛山市冰鲜鸡肉微生物检测,鸡肉重金属检测单位

产品名称	佛山市冰鲜鸡肉微生物检测,鸡肉重金属检测单位
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？鸡肉激素检测如何收费？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，项目包括激素检测，兽药残留，微生物，重金属，沙门氏菌检测等。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。

现在人们的生活水平提高了，餐桌也日益丰富起来了，有的人喜欢吃鱼，有的人喜欢吃羊肉，也有很多人喜欢吃鸡肉，尤其是那些爱美，减脂的朋友，鸡肉既能满足你想吃的欲望，也能达到控制体重的目的，但是我们经常在新闻上看到一些鸡肉被查出含有有害物质的消息，让人毛骨悚然，其实我们国家对食品安全是非常重视的，比如鸡肉必须通过质检，合格后才能出现在市场。有的人好奇鸡肉检测主要检测什么，有什么标准，接下来小编就给大家详细介绍一下吧。

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。

鸡肉检测主要检测什么：鸡肉检测主要是检测鸡肉和鸡肉内脏，具体项目包括：

药残，激素，雌激素，兽药残留，抗生素，新鲜度，微生物，质量检测，营养成分，风味物质，重金属，微量元素，沙门氏菌，志贺氏菌，挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、氧氟沙星，瘦肉精，利巴韦林，喹乙醇，环丙沙星、硝基呋喃类代谢物，呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）等等。

鸡肉检测范围有哪些？

鸡肉泥，冷冻鸡肉，市场鸡肉，快餐鸡肉，鸡胸肉，鸡腿肉，鸡脚鸡爪，鸡肉丸，出口鸡肉，熟食鸡肉，鲜鸡肉，土鸡肉，无公害鸡肉。

鸡肉检测标准：

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

农业部 1025 号公告-12-2008 鸡肉、猪肉中四环素类药物残留检测液相色谱-串联质谱法

农业部 1031 号公告-4-2008 鸡肉和鸡肝中己烯雌酚残留检测气相色谱-质谱法

NY/T 631-2002 鸡肉质量分级

DB44/T 202.2-2004 三黄胡须鸡第2部分：三黄胡须鸡肉鸡

DB44/T 199-2004 杏花鸡肉鸡饲养管理技术规程

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21318 动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法

GB/T 21981 动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

鸡肉如何挑选（个人经验，只供参考）：一、生鸡肉挑选：

首先要注意观察鸡肉的外观、颜色以及质感。一般来说，新鲜卫生的鸡肉块大小不会相差特别大，颜色会是白里透着红，看起来有亮度，手感比较光滑。注意，如果所见到的鸡肉注过水的话，肉质会显得特别有弹性，仔细看的话，会发现皮上有红色针点，针眼周围呈乌黑色。注过水的鸡用手去摸的话，会感觉表面有些高低不平，似乎长有肿块一样，而那些未注水的正常鸡肉摸起来都是很平滑的。

二、熟食烧鸡挑选：

如果是烧鸡类的熟食，需要看鸡的眼睛了。一般来说，如果鸡的眼睛是半睁半闭的状态，那么基本可以判断，这不是病鸡。因为，如果是病死的鸡，在死的时候眼睛已经完全闭上。还有，肉皮里面的鸡肉如果呈现出白色，基本上也可判断出，这是健康鸡做的烧鸡，因为如果是病瘟鸡的话，死的时候是没有放血的，那种鸡做出来的烧鸡，肉色也是会变红的。