

# 无锡鲜冻畜肉理化指标检测、大肠菌群、致病菌测试

产品名称	无锡 鲜冻畜肉理化指标检测、大肠菌群、致病菌测试
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582169 18662582169

## 产品详情

为保障肉制品安全，我国近年来也加大了肉品检测力度，在有些领域还实施了食品安全追溯体系，取得了显著的效果。

### 肉制品检测项目

腌腊肉检测项目：感官、酸价、挥发性盐基氮、过氧化值、亚硝酸盐、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)、净含量、标签

腊肉检测项目：感官、酸价、亚硝酸盐、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)、净含量、标签

腊肠检测项目：感官、水分、食盐、蛋白质、酸价、亚硝酸盐、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)、净含量、标签

火腿检测项目：感官、过氧化值、三\*\*氮、亚硝酸盐、瘦肉比率、水分、盐分、质量、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)

酱卤肉检测项目：感官、菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚硝酸盐、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)

肉干、肉松检测项目：感官、菌落总数、大肠菌群、致病菌、水分、脂肪、蛋白质、氯化物、总糖、淀粉、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)

理化指标：感官、水分、复合磷酸盐、铅、砷、汞、镉、苯并芘、亚硝酸盐、添加剂

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、致病菌

### 肉制品检测指标

GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验肉与肉制品检验

GB 2707-2005 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB/T 17238-2008 鲜冻分割牛肉

GB/T 31406-2015 肉脯

GB/T 31319-2014 风干禽肉制品

GB/T 29342-2012 肉制品生产管理规范

GB/T 26604-2011 肉制品分类

GB/T 23968-2009 肉松

GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉

GB 2733-2005 鲜(冻)动物性水产品卫生标准

GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品

GB 20799-2016 食品安全标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 23586-2009 酱卤肉制品

GB/T 23969-2009 肉干

GB/T 9695.31-2008 肉制品 总糖含量测定

GB/T 9695.15-2008 肉与肉制品 水分含量测定