

腌渍肉制品亚硝酸盐检测 肉制品营养成分检测

产品名称	腌渍肉制品亚硝酸盐检测 肉制品营养成分检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

腌腊肉制品是我国传统的肉制品之一，是以鲜(冻)畜、禽肉或其可食副产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、烘干(或晒干、风干)等工艺加工而成，食用前需经熟化加工的非即食肉制品。包括传统火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠、腌腊禽制品等。腌腊肉制品含有多种微量元素，还含有脂肪、蛋白质、碳水化合物等营养物质，并以滋味咸鲜可口、风味独特，深受人们欢迎。但腌腊肉制品也存在一定食品安全风险，严格执行检测检验，适量食用，才更能维护人体健康。

腌腊肉制品检验项目有哪些？

腌腊肉制品常规质量检测项目有：感官、过氧化氢、亚硝酸盐、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、胭脂红、苋菜红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、氯霉素等。（检测时，食品检测工程师一般会根据您的检测用途推荐检测项目，可作为参考。）

腌腊肉制品着重点检测项目为：亚硝酸盐。亚硝酸盐对人体危害较大，可引起中毒或增加患癌风险。其次是重金属、添加剂与兽药残留检测项。腌腊肉制品检测一个单品，检测费用300-1800元。检测项目不同，检测费用也不相同。

腌腊肉制品检测标准有哪些？

GB 2730 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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