

验货公司产品检验服务 肉制品验货

产品名称	验货公司产品检验服务 肉制品验货
公司名称	广州华检商品检验有限公司
价格	800.00/件
规格参数	验货公司:第三方质检公司 外贸验货公司:广东检品工厂 产品检验服务:出货前检验
公司地址	广州市白云区人和镇方华公路南兴泰路1号A幢201(自主申报)
联系电话	020-28912259 15800000705

产品详情

广州华检商品检验有限公司专业提供第三方验货服务，第三方验厂服务，货柜监装服务。是一家专业的第三方验货公司，外贸验货公司，第三方质检公司，第三方检品公司，第三方检测公司

广州华检商品检验有限公司是一家第三方验货检品公司，是经国家相关部门批准注册的企业。主营第三方验货，检品，出差验货检品和纳入验货检品。广州华检商品检验有限公司本着“安全，保证，承诺”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

第三方验货检品一般出现在厂家商品需要出国，国外商家又不可能亲自来验货，于是他们就委托第三方人员对商品进行验货。

一、原辅料类验货标准

(一) 原料肉类

1、鲜猪肉质量验收标准

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。

2、鲜鸡肉质量验收标准

眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。无长毛及毛、毛根、口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑瘀血净腔禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长刀口整齐重量在0.85KG鲜鸡当天杀当天送。

3、鲜鸭质量验收标准

眼球平坦。皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复。鸭固有的正常气味，无长毛及绒毛，毛根口腔及宰杀刀口失血污、无紫斑瘀血、净腔、腹内无过多脂肪、腹下刀口，不过长，刀口齐整，土番鸭重5-6斤左右。

二、脏器及副产品类

1、肠的质量验收标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形、完整、无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其它病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

2、肚的质量验收标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整无溃疡而及其它病变现象，无内容物，粘膜，脂肪。无瘀血肠头毛圈。

3、肾的质量验收标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，外膜，无炎症脓肿等病变，无异臭，无杂质。

4、心的质量验收标准

淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

5、肝的质量验收标准

红褐色或棕黄色。有光泽、湿润、略有弹性。组织结实微密，肝叶完整、无脂肪、胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜。无胆汁污染，微有鱼腥味。

6、口条的质量验收标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，舌骨，舌苔，脂肪，无病伤、无异物。

7、猪脚质量验收标准

品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，趾间黑垢，无松香。

8、猪尾质量验收标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

9、鸡脚质量验收标准

白色或灰白色无黄皮趾壳，，外形完整无断骨脚垫上无黑斑或黄斑，无血污水血水。

10、鸡翅质量验收标准

无残羽、无黄衣、无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点，允许修剪但*大范围不超转弯关节处，全翅200G左右，翅中100G左右，按部位分割。

11、鸡腿质量验收标准

无残羽、无血水、血污、残骨、无伤斑、溃烂、炎症允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割全腿300G左右下腿15G左右周边修整齐形如琵琶。

12、鸡胸肉质量验收标准

无残羽、无血水、血污、无残骨、伤斑、溃烂、炎症、允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡玫瑰色或红色大胸重量大于120G无小胸夹杂。

13、鸡肝质量验收标准

外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡、无胆汁污染无血迹。

14、鸡胗质量验收标准

外形完整无内容物，鸡内金，腺胃、肠管及脂肪，无出血瘀血、病变。

15、鸡脖质量验收标准

去颈部皮、无羽毛、无血污、品质新鲜。

16、鸡心质量验收标准

褐红色、脂肪稍红、组织结实、有弹性、心房、内无瘀血、病变、气味正常。

17、蹄筋质量验收标准

品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现顺直、干燥。

二、肉类商品质量检验标准基本要求

（一）鲜猪肉感官检验标准

1、色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽、脂肪洁白。

2、外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无粘液渗出或很干的表皮，无点状、事状等小颗粒灰白色寄生虫。

3、全味：具有其固有的正常气味（猪肉微腥、牛肉微膻、羊肉重膻）、无臭味、腊味等异味。

4、弹性：指压后凹陷、能恢复原状。

（二）鲜猪内脏、头蹄等标准

1、心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。

2、肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。

3、大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。

4、舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。

5、耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。

6、蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。

7、蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。

（三）鲜鸡（鸭）类感官检验标准

1、眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。

2、外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（万其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。

3、气味：具有其固有气味、无异味。

4、弹性：指压后凹陷、能恢复。

（四）鲜鸡类各部件感官检验标准

1、鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。

2、鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但*大范围不超转弯关节处。

3、鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。

4、鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血不、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。

5、鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。

- 6、鸡胗：品质新鲜、形外完整、无内膜、无脂肪、去食管。
- 7、鸡心：品质新鲜、形外完整、无伤斑、无溃烂、去血渍。
- 8、鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。
- 9、鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。

三、肉类食品安全国家标准

GB 2726-2016 食品安全国家标准熟肉制品

GB 20799-2016 食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范

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 23586-2009 酱卤肉制品

GB/T 23969-2009 肉干

肉中指标的检测方法标准如下：

GB/T 9695.4-2009 肉与肉制品总磷含量的测定

本标准规定了肉与肉制品中总磷含量的测定方法。

GB/T 9695.32-2009 肉与肉制品氯霉素含量的测定

本标准规定了畜禽肉中氯霉素的测定方法。本标准适用于畜禽肉中氯霉素的测定。

GB/T 9695.3-2009 肉与肉制品铁含量测定

本标准规定了肉与肉制品中铁含量的测定方法。本部分适用于肉与肉制品中铁含量的测定。

GB/T 9695.22-2009 肉与肉制品铜含量测定

本标准规定了肉与肉制品中铜含量的测定方法。本部分适用于肉与肉制品中铜含量的测定。

GB/T 9695.13-2009 肉与肉制品钙含量测定

本标准规定了肉与肉制品中钙含量的测定方法。

GB/T 9695.31-2008 肉制品总糖含量测定

本标准规定了肉制品中总糖含量的测定方法。本部分中第一法适用于肉制品中总糖含量的测定;第二法适用于不含淀粉的肉制品中总糖含量的测定。

GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品取样方法

本标准规定了肉与肉制品的取样方法。本部分适用于肉与肉制品中理化检验的取样,不适用于以微生物检验为目的的取样。

GB/T 9695.15-2008 肉与肉制品水分含量测定

本标准规定了肉与肉制品中水分含量的测定方法。

四、超市肉类如何有效控损

- 1、为了维持肉类鲜度，应优先过磅收货，并要求在*短时间内完成验货。
- 2、收货时要注意收货品项与订货的品项是否相符，送货单位与订单上所列单位是否相符，重量是否足重，不足重量当场扣除，要核对多送或少送，核对收货人员记录数量与实际收货数量是否相同。并与收货人员、防损员一同汇总数量。
- 3、收货时要严格控制肉类品质，要按照营运规范中“收验货标准收货”。
- 4、肉类收货后，除现场展示外，其余肉类一律放入冷库保鲜，以确保肉类品质。且肉类加工处理速度要快，使其尽快商品化。
- 5、肉类加工处理时应有专业人员操刀，要按照正确的加工流程操作，并且每**程有专人负责。
- 6、肉类人员要定时检查肉类品质，定时回收散货。若因销售差或因顾客挑选时不慎造成的损耗及品质劣化，及时降价出售，或做加工处理，如原料肉绞肉馅，转熟食等。
- 7、订货量要准确且要做到先进先出的原则。”
- 8、对于较易变质并且回转率太低的商品，考虑是否贩卖或减少订货量。
- 9、要经常做市场调查，使商品售价适合市场行情，提高售价吸引力，增加销售量，从而降低损耗。
- 10、肉类要维持适当的库存量，滞销商品，季节性商品及时处理，到货商品及时陈列等，一般肉类库存量要保持在1.5天，过多会造成商品积压，过低会影响业绩。
- 11、盘点要正确，杜绝弄虚作假，不要多盘或漏盘，要做好盘点前的准备工作，将部门转货，内部转货录入完毕。
- 12、员工要经常接受专业知识，及思想教育，提高员工的职业素质，严禁给相识的人私自将肉类价格打

折，或称重时多给等。

13、肉类卫生条件的加强亦可降低损耗，包括环境卫生，个人卫生，设备卫生等，可防止细菌的繁殖，有利于肉类保存。

14、肉类展示柜要及时检查温度，当温度不正常时，对肉类的保鲜会造成很大影响，从而导致肉类变质，造成损耗。