

清远市肉制品检测 肉制品添加剂检测

产品名称	清远市肉制品检测 肉制品添加剂检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测范围:水产,肉类 检测费用:按项目收费 检测周期:7-10个工作日
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	18688243060 18688243060

产品详情

清远市肉制品检测 肉制品添加剂检测 佛山市华谨食品检测第三方机构，是经国家有关部门严格审核认定后经营的企业公司，并经审核认定颁发检验检测资质证书，并可出具具有 CMA / CNAS 资质法定效力、社会认可的检测数据、检验报告。食品检测第三方机构满足国家审核认定要求，一般均具有性，且可提供较为的检测服务。我公司可依据各项标准，针对冷、鲜鸡肉、牛肉、猪肉等肉及肉制品，提供食品安全检测服务。检测标准：GB/T 34264-2017 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范 GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品 GB 2730-2015 食品安全标准 腌腊肉制品 GB/T 31319-2014 风干禽肉制品 GB/T 26604-2011 肉制品分类 GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语 GB/T 23586-2009 酱卤肉制品 GB/T 9695.9-2009 肉与肉制品 聚磷酸盐测定 GB/T 9695.32-2009 肉与肉制品 氯霉素含量的测定 GB/T 9695.15-2008 肉与肉制品 水分含量测定 GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样 GB/T 9695.23-2008 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定 GB/T 9695.31-2008 肉制品 总糖含量测定 GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范 GB/T 9695.6-2008 肉制品 胭脂红着色剂测定 GB/T 9695.10-2008 肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定 GB/T 9695.29-2008 肉制品 维生素C含量测定 GB/Z 21701-2008 出口禽肉及制品质量安全控制规范 GB/T 20796-2006 肉与肉制品中甲萘威残留量的测定 GB/T 20797-2006 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定 GB/T 20798-2006 肉与肉制品中2,4-滴残留量的测定 GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验 GB/T 5009.44-2003 肉与肉制品卫生标准的分析 SN/T 1392-2015 出口肉及肉制品中2甲4氯和2甲4氯丁酸残留量检测 SN/T 4044-2014 出口肉及肉制品中假单胞菌属的计数 SN/T 0663-2014 出口肉及肉制品中和残留量测定 SB/T 10381-2012 真空软包装卤肉制品 SN/T 2651-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测 SN/T 2563-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测 清远市肉制品检测 肉制品添加剂检测 清远市肉制品检测 肉制品添加剂检测 水产品质量安全检测指标要求有哪些？水产食品营养丰富，风味各异。低值鱼类和加工废弃物等制成的鱼粉、浓鱼汁等是重要的蛋白质饲料。利用水产动植物制成的蛋白质水鲜产品，如油脂、胶类、维生素、和其他制品，是有多种用途的化工、医品。那么，水产品质量安全检测指标要求呢？

无公害水产品技术要求包括水产品的感官指标、鲜度指标及安全卫生指标。1、感官指标（1）、外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类（螺、蚌、蚬）壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲守则类（虾、蟹）甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类（龟、鳖）体

表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类（养殖蛙类）体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

(2)、色泽：保持活体状态固有色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

(3)、气味：无异味。(4)、组织：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

(5)、鲜活度：鱼虾类要求是活体或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是活体。

2、鲜度指标 挥发性盐基氮小于等于20毫克/100克（淡水产品）pH值 6.3。3、安全卫生指标 (1)、水产品中重金属及有害元素的限量：汞（Hg计） 0.3mg/kg，砷（As计） 0.5mg/kg，铅（以Pb计） 0.5 mg/kg，镉（以Cd计） 0.1mg/kg（鱼类），铜（以Cu计） 50.0mg/kg，硒（以Se计） 1.0mg/kg（鱼类），氟（以F计） 2.0mg/kg，铬（以Cr计）2.0mg/kg（鱼类、贝类）。(2)、水产品中残留限量：土霉素 0.1mg/kg，四环素 0.1mg/kg，碘胺类 0.1mg/kg，氯霉素、青霉素、呋喃唑酮、喹乙醇、雌酚不得检出。敌百虫 0.1mg/kg，六六六 2mg/kg，滴滴涕 1mg/kg，亚胺硫磷 0.5mg/kg。

(3)、有毒有害物质： 100mg/kg。(4)、生物毒素及微生物指标限量：麻痹性贝类毒素（PSP） 80 ug/kg，腹泻性贝类毒素（DSP）不得检出，菌落总数 1.0×10^5 个/克；大肠菌群 30个/100g，致病菌不得检出。以上便是小编为大家介绍的关于水产品质量安全检测指标要求的一些内容，希望对大家有所帮助哦！如果想要了解更多关于食品安全的知识。欢迎来电咨询佛山华谨检测机构。清远市肉制品检测肉制品添加剂检测

[惠州中石化柴油检测 省柴油检测单位](#)