

潮州市贝类水产检测 肉类营养成分检测

产品名称	潮州市贝类水产检测 肉类营养成分检测
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

潮州市贝类水产检测 肉类营养成分检测

佛山市华谨专业食品检测中心，实验室团队，拥有近20年检测研发技术积累。可承担食品快检，复检。测试中心可依照各类标准提供粮油制品、乳制品、休闲食品、白酒、饮料、畜禽水产制品、农产品、调味品、茶叶、烟草、转基因产品、食品、食品接触及包装材料、饮用水等领域的一站式解决方案。肉类，水产检测，专注多年质量检测，3-7天快速出具检测报告，测试周期短-。华谨检测，提供高端检测设备，价格低，服务好，周期短。，欢迎来电咨询检测。一、腌腊肉类制品 咸肉类：

酸价、挥发性盐基氮、化值、亚钠、腊肉类：酸价、亚盐。腊肠类：

水分、食盐、蛋白质、酸价、亚盐。二、酱卤肉类制品 白猪肉类、酱卤肉类：菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚钠、食品添加剂（肉松类和肉干类：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。熏烧烤肉类制品：

细菌总数、大肠菌群、致病菌、水分、脂肪、蛋白质、氯化物、总糖。熏煮香肠火腿类制品：

熏煮香肠类:菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚盐蛋白质、脂肪、水分、氯化物、淀粉。熏煮火腿类：细菌总数、大肠菌群、致病菌、亚盐、铅、苯并芘、蛋白质、脂肪、淀粉、水分、氯化物。

潮州市贝类水产检测 肉类营养成分检测 潮州市贝类水产检测 肉类营养成分检测 核是一类生物聚合物，是所有已知生命形式必不可少的组成物质，是所有生物分子中重要的物质，广泛存在于所有动植物细胞、微生物体内。提供各类食品检测 进出货食品检测报告办理 水产包括海洋、江河、湖泊里出产的动物或藻类等，一般指有经济价值的产物，如各种鱼、虾、蟹、贝类、海带、石花菜等，还包括相关的服务或加工业，如水产品加工、水产品、水产品出口贸易、观赏水产品等。肉类，是动物的皮下组织及肌肉，可以食用。它富含大量的蛋白质和肪，主要的肉类可以分为畜肉类，如猪、牛、羊等的肌肉及内脏；禽肉类，如鸡、鸭、鹅等；鱼虾蟹贝肉类，这3大类。也可以按着白肉、红肉来分类。

潮州市贝类水产检测 肉类营养成分检测

[韶关市专业罐头质量检测 食品微生物检测](#)