酱卤肉制品GB/T23586-2009检测 酱卤肉制品销售质量检测

产品名称	酱卤肉制品GB/T23586-2009检测 酱卤肉制品销售质量检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 服务范围:全国 检测类型:第三方检测
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	13545270223

产品详情

酱卤肉制品 GBT23586-2009检测是确保食品安全的一项重要措施。这项标准规定了酱卤肉制品的定义、分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等内容。酱卤肉制品是指以鲜(冻)畜、禽产品为原料，经清洗、分割、煮制、酱制(卤制)、冷却等工艺制作而成的熟肉制品。酱卤肉制品的分类主要有猪肉类、牛肉类、羊肉类、禽肉类和其他肉类等。

酱卤肉制品的检测主要包括感官要求、理化指标、微生物指标和食品添加剂等方面。感官要求主要包括色泽、香气、滋味、口感等；理化指标主要包括水分、食盐、总酸、总糖、亚硝酸盐、脂肪等；微生物指标主要包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等；食品添加剂主要包括防腐剂、抗氧化剂、色素、香料等。

酱卤肉制品的检测方法主要包括 GBT 5009.3-2016《食品中水分的测定》、GB/T 5009.4-2016《食品中食盐的测定》、GB/T 5009.15-2016《食品中亚硝酸盐的测定》、GB/T 5009.17-2016《食品中总糖的测定》、GB/T 5009.182-2016《食品中菌落总数的测定》等。

在酱卤肉制品的生产过程中，企业应严格按照 GB/T23586-2009 标准进行生产和检测，确保产品质量。同时，监管部门也应加强对酱卤肉制品的抽检力度，对不合格产品进行及时查处，保障消费者的食品安全。作为消费者，在购买酱卤肉制品时，可以通过查看产品的包装标签、生产日期、保质期等信息，选择合格产品。