

江苏咸鱼腊肉检测腌制食物亚硝酸盐含量测试

产品名称	江苏咸鱼腊肉检测腌制食物亚硝酸盐含量测试
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:7-10个工作日 简称:广分检测
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	0512-65587132 13906137644

产品详情

腊肉是指肉经腌制后再经过烘烤（或日光下曝晒）的过程所制成的加工品。腊肉是中国腌肉的一种，主要流行于四川、湖南和广东一带，但在南方其它地区也有制作，由于通常是在农历的腊月进行腌制，所以称作“腊肉”。腊肉以其在腊月制作而闻名，是过年必备的食品，不同的地方的腊肉的做法不一样，所以有了不同的类别，比如中国的南方主要是以腌腊猪肉较多，北方以腌牛肉为主。

腊肉作为一种广受欢迎的食品，其质量和安全性备受关注。为了保障消费者的健康，腊肉的生产企业需要进行检测，确保其符合国家和地方相关法规的标准。腊肉的检测涉及多个方面，如微生物、化学物质、重金属和营养成分等。

腊肉检测哪些项目：

感官、兽药残留、成分检测，农药残留，微生物，重金属，添加剂检测、防腐剂检测、过氧化氢、亚硝酸盐、铅、镉、总砷、总汞、铬、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。

其中，亚硝酸盐是腊肉着重点检测项目，因为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。

腊肉检测费用没有统一标准，因为检测费用是根据检测项目确定，不同的检测项目费用不同。一般情况下，腊肉检测报告费用在300-2500元。

腊肉检测送检流程：

- 1、填写申请表：联系华谨检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。

- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。
- 4、确认草稿报告，发正式报告。
- 5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。