

清远鸡肉氯霉素检测 鸭肉兽药残留检测

产品名称	清远鸡肉氯霉素检测 鸭肉兽药残留检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

清远鸡肉氯霉素检测 鸭肉兽药残留检测

现在人们的生活水平提高了，餐桌也日益丰富起来了，有的人喜欢吃鱼，有的人喜欢吃羊肉，也有很多人喜欢吃鸡肉，尤其是那些爱美，减脂的朋友，鸡肉既能满足你想吃的欲望，也能达到控制体重的目的，但是我们经常在新闻上看到一些鸡肉被查出含有害物质的消息，让人毛骨悚然，其实我们国家对食品安全是非常重视的，比如鸡肉必须通过质检，合格后才能出现在市场。有的人好奇鸡肉检测主要检测什么，有什么标准，接下来小编就给大家详细介绍一下吧。

鸡肉(chicken)，指鸡身上的肉。鸡肉不但适于热炒、炖汤，而且是比较适合冷食凉拌的肉类。

鸡肉检测主要检测什么：鸡肉检测主要是检测鸡肉和鸡肉内脏，具体项目包括：

药残，激素，雌激素，兽药残留，抗生素，新鲜度，微生物，质量检测，营养成分，风味物质，重金属，微量元素，沙门氏菌，志贺氏菌，挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、氧氟沙星，瘦肉

精，利巴韦林，喹乙醇，环丙沙星、硝基呋喃类代谢物，呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等等。

鸡肉检测范围有哪些?

鸡肉泥，冷冻鸡肉，市场鸡肉，快餐鸡肉，鸡胸肉，鸡腿肉，鸡脚鸡爪，鸡肉丸，出口鸡肉，熟食鸡肉，鲜鸡肉，土鸡肉，无公害鸡肉。

鸡肉检测标准：

GB/T 20752-2006 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定液相色谱-串联质谱法

农业部 1025 号公告-12-2008 鸡肉、猪肉中四环素类药物残留检测液相色谱-串联质谱法

农业部 1031 号公告-4-2008 鸡肉和鸡肝中己烯雌酚残留检测气相色谱-质谱法

NY/T 631-2002 鸡肉质量分级

DB44/T 202.2-2004 三黄胡须鸡第2部分：三黄胡须鸡肉鸡

DB44/T 199-2004 杏花鸡肉鸡饲养管理技术规程

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定