

熏煮火腿检测，GB/T 20711-2006

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 熏煮火腿检测，GB/T 20711-2006 |
| 公司名称 | 安徽方检检测技术有限公司 |
| 价格 | 100.00/件 |
| 规格参数 | 资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急 |
| 公司地址 | 新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心 |
| 联系电话 | 13635694394 15856391810 |

产品详情

熏煮火腿检测是确保火腿产品质量和食品安全的重要环节。这一检测过程涵盖多个方面，以确保火腿符合相关标准和规定。

首先，感官指标检测是检测的基础步骤，通过观察火腿的外观、色泽、气味和口感等特性，可以初步判断其品质是否合格。

其次，理化指标检测是熏煮火腿检测的核心内容，包括水分、食盐、蛋白质、脂肪、淀粉等营养成分的检测，以及亚硝酸盐等食品添加剂的含量测定。这些指标能够反映火腿的营养价值和品质特性，对于确保火腿的口感和安全性具有重要意义。

另外，微生物指标检测也是必不可少的环节。这主要涉及到菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等有害微生物的检测。这些微生物如果超标，可能会对人体健康造成威胁，因此必须严格控制。

此外，对于熏煮火腿中可能存在的残留药物，如抗生素和其他药物，也需要进行检测。这些药物如果在火腿中残留过多，可能会对消费者的身体健康造成潜在威胁。

在检测过程中，需要遵循相关标准和规定，使用专业的检测设备和试剂，确保检测结果的准确性和可靠性。同时，生产企业也应建立完善的质量管理体系，从原料采购到生产过程再到成品检验，每个环节都应严格把关，确保熏煮火腿的质量和安
全。

综上所述，熏煮火腿检测是一项综合性的工作，涉及多个方面的检测内容。只有通过全面、严格的检测，才能确保熏煮火腿的质量和安
全，保障消费者的健康权益。