

中式香肠检测，GB/T 23493-2009

产品名称	中式香肠检测，GB/T 23493-2009
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

中式香肠检测是一个综合的过程，涉及多个方面的检测以确保香肠的质量和安全性。以下是中式香肠检测的主要内容：

原料检测：中式香肠的主要原料包括猪肉、猪油、香料和其他调味品等。原料应来自正规的屠宰场，符合卫生和安全标准。猪肉的肉质应紧实、细嫩、色泽鲜红，没有异常气味。此外，还会对原料中的重金属、农药、兽药等残留物进行检测，以确保其安全性。

感官指标检测：包括外观、色泽、组织状态、风味和杂质等。这些感官指标能够直观地反映香肠的品质和新鲜度。

理化指标检测：检测香肠中的蛋白质、脂肪、水分、总糖、过氧化值等成分。这些指标能够反映香肠的营养价值和保存状态。

微生物检测：对香肠中的菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等致病微生物进行检测。这是确保香肠卫生安全性的重要环节。

添加剂检测：检测香肠中是否使用了工业明胶、工业淀粉等代替食用明胶、食用淀粉等，同时还会检测香肠中的亚硝酸盐、甜蜜素等添加剂的含量，以确保其符合相关标准和规定。

此外，中式香肠检测还需要遵循一系列标准和规范，如GB

10147-1988《香肠（腊肠）、香肚卫生标准》、GB/T 23493-2009《中式香肠》等。

这些标准规定了香肠的检测项目、方法和限量要求，为香肠的检测提供了依据。

在检测过程中，会使用到各种先进的检测设备和技術，如气相色谱仪、液相色谱仪、质谱仪等，以确保检测结果的准确性和可靠性。同时，专业的检测机构和人员会严格按照标准和规范进行操作，确保检测结果的客观性和公正性。

总之，中式香肠检测是一个复杂而严谨的过程，旨在确保香肠的质量和安全性，为消费者提供健康、美味的食品。