肉制品鉴定鉴别，兽药残留检测，cma资质

产品名称	肉制品鉴定鉴别，兽药残留检测，cma资质
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

肉制品是以畜禽肉为主要原料，通过选料、修整、腌制、调味、成型、熟化等加工工艺制成的食品。
肉制品包括各种熟肉制成品或半成品，其烟香肠、火腿、酱卤肉、烧烤肉、油炸肉、香肠、罐头、肉干、肉松、肉脯、肉糜、肉冻、肉丸、肉饼、肉卷、肉羹、肉粉、肉糖、肉罐、肉味、肉汁、肉精、肉浸膏、肉提取物、肉制品、肉制品、肉制品

利用快速测试片法、三磷酸腺苷(ATP)生物荧光法、分子诊断法等新技术快速检测肉品的新鲜度和安全性。此外，还有基于物种特异性肽的质谱检测法，用于鉴别混合肉类产品中的不同物种成分。

检测标准

肉制品的检测标准涵盖了多个方面，包括但不限于：

1、微生物学指标

这些指标对于确保肉及肉制品的安全至关重要。微生物检测包括菌落总数、大肠菌群数和致病菌，如沙门氏菌、产毒性金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等。其中，菌落总数和大肠菌群代表产品的卫生情况，是每批产品必须检测的项目。

2、理化指标

这部分检测可以评估肉制品的质量和安全性，包括感官指标（如色泽、气味、状态）、水分、挥发性盐基氮、过氧化值、亚硝酸盐、铅、总汞、苯并芘等。

3、添加剂和污染物

食品添加剂的使用必须符合GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，而污染物如重金属的含量需符合GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》。

4、标签和非法添加物

确保产品的标签准确无误，同时检测可能非法添加的物质，如抗生素残留等。

此外，根据不同的肉制品类型，如火腿肠、酱卤肉制品等，检测标准会有所不同。例如，火腿肠的检测需符合GB/T20712-2006标准，而熏蒸火腿则需符合GB/T20712-2006和GB31703的规定。