

南沙区鲜肉检测 鱼虾 肉制品检测

产品名称	南沙区鲜肉检测 鱼虾 肉制品检测
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

南沙区鲜肉检测 鱼虾 肉制品检测

一、营养成分分析

营养成分分析是检测里脊肉中各种重要营养成分含量的重要标准。包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等等。这些成分的含量对于人体健康具有重要的影响，以及对于产品的质量也有着不可忽视的作用。

二、重金属检测

重金属检测是为了检查里脊肉中是否含有过多的铅、汞等重金属物质。如果超标的话将会对人体健康产生极大的威胁，所以这项检测是十分重要的。

三、农残检测

如今，我国的农药使用量很大，不同的农药对于人体危害也不同。因此，一般的里脊肉检测中都要包含农药残留检测项目。如果检测结果超标，将会直接影响里脊肉的安全性。

四、微生物检测

微生物检测的主要目的是检测里脊肉中是否存在细菌、霉菌、酵母菌等微生物。因为这些微生物被认为是“肉类卫生指标”，对人体健康和产品质量影响极大。因此，这个检测项目也是很重要的。