

肉制品蛋白质检测 肉制品动物源性检测

产品名称	肉制品蛋白质检测 肉制品动物源性检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	500.00/件
规格参数	
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

产品详情

肉制品检测项目和标准肉制品，是指用畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品，如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等。也就是说所有的用畜禽肉为主要原料，经添加调味料的所有肉的制品，不因加工工艺不同而异，均称为肉制品，包括：香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、腌腊肉、水晶肉等。检测项目：理化指标：感官、水分、复合磷盐、铅、无机砷、镉、总汞、并苳、亚盐、添加剂。微生物指标：菌落总数、大肠菌群。一、腌腊肉类制品咸肉类：价、挥发性盐基氮、化值、亚钠、腊肉类：价、亚盐。腊肠类：水分、食盐、蛋白质、价、亚盐。二、酱卤肉类制品白猪肉类、酱卤肉类：菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚钠、食品添加剂（肉松类和肉干类：菌落总数、大肠菌群、致病菌、水分、肪、蛋白质、氯化物、总糖、淀粉。熏烧烤肉类制品：细菌总数、大肠菌群、致病菌、水分、肪、蛋白质、氯化物、总糖。熏煮香肠火腿类制品：熏煮香肠类；菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚盐蛋白质、肪、水分、氯化物、淀粉。熏煮火腿类：细菌总数、大肠菌群、致病菌、亚盐、铅、并苳、蛋白质、肪、淀粉、水分、氯化物。参考检测标准：GB 27302015 食品安全国家标准 腌腊肉制品GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N亚硝类化合物的测定GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中、山梨和糖精钠的测定GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚盐与盐的测定GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢的测定GB/T 9695.6 肉制品胭脂红着色剂测定GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类残留量测定。