

南阳火腿肠食品检测-南阳第三方检测公司

产品名称	南阳火腿肠食品检测-南阳第三方检测公司
公司名称	南阳企常青信息技术有限公司
价格	1500.00/套
规格参数	
公司地址	卧龙岗汉画街118号建工集团院内
联系电话	15225602960 18238118463

产品详情

火腿肠是深受广大消费者喜爱的一种肉类加工食品，它是以畜禽肉为主要原料，辅以填充剂（淀粉、植物蛋白粉等），然后再加入调味品（食盐、糖、酒、味精等）、香辛料（葱、姜、蒜、豆蔻、砂仁、大料、胡椒等）、品质改良剂（卡拉胶、Vc等）、护色剂、保水剂、防腐剂等物质，采用腌制、斩拌（或乳化）、高温蒸煮等加工工艺制成，它的特点是肉质细腻、鲜嫩爽口、携带方便、食用简单、保质期长。

一、检测范围：

猪肉类火腿、鸡肉，牛肉火腿、玉米火腿、台湾风味香肠、芝士火腿肠等等

二、检测项目：

感官、水分、食盐、蛋白质、脂肪、淀粉、亚硝酸钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌

（未列举项目请咨询在线工程师）

三、检测标准：

感官"火腿肠 GB/T20712-20065.1、5.2"

水分"火腿肠 GB/T20712-20065.3

食品安全标准食品中水分的测定 GB5009.3-2016"

食盐"火腿肠 GB/T20712-20065.4

食品安全标准食品中氯化物的测定GB5009.44-2016"

蛋白质"火腿肠 GB/T20712-20065.5

食品安全标准食品中蛋白质的测定 GB5009.5-2010"

脂肪"火腿肠 GB/T20712-20065.6

食品中脂肪的测定 GB/T5009.6-2003"

淀粉"火腿肠 GB/T20712-20065.7

食品中淀粉的测定 GB/T5009.9-2008"

亚硝酸钠"火腿肠 GB/T20712-20065.8

食品安全标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 GB5009.33-2010"

菌落总数"火腿肠 GB/T20712-20065.9

食品安全标准食品微生物学检验菌落总数测定 GB4789.2-2016"

大肠菌群"火腿肠 GB/T20712-20065.9

食品卫生微生物学检验大肠菌群的测定 GB/T4789.3-2003"

沙门氏菌"火腿肠 GB/T20712-20065.9

食品安全标准食品微生物学检验沙门氏菌检验 GB4789.4-2010"

志贺氏菌"火腿肠 GB/T20712-20065.9

食品安全标准食品微生物学检验志贺氏菌检验 GB4789.5-2012"

金黄色葡萄球菌"火腿肠 GB/T20712-20065.9

食品安全标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验 GB4789.10-2010"