

南通腊肠/香肠检测 儿童食品常规检验

产品名称	南通腊肠/香肠检测 儿童食品常规检验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

腊肠，是指以肉类为原料，切绞成丁，配以辅料，灌入动物肠衣经发酵、成熟干制成的中国特色肉制品，是中国肉类制品中品种多的一大类产品。

一、检测范围：

(1)按口味分

有广味和川味香肠。广味香肠是广东省的传统产品，全国各地均有生产，因以产于广东地区者较为名，故而得名，又叫广式香肠。广味香肠与川味香肠的主要区别在于所加糖盐的比例不一样，广味香肠加糖量较大，甜度高，而川味香肠加糖量小，甜度低；另外川味香肠常用辣椒、花椒为辅料，故有麻辣肠之称。

(2)按产地分

有广东香肠、四川香肠、南京香肠、北京香肠、山西香肠、如皋香肠、武汉香肠、哈尔滨香肠等。

(3)按生熟分

有生干香肠和熟制香肠。生干香肠因大部分水分通过晾晒或烘烤除去，所以便于贮藏，且因较长时间的晾挂成熟，产品具有鲜美的醇香味；熟制香肠因含水分较多，不宜久贮。

(4)按形状分

有枣肠、环形肠、佛珠肠等。

二、检测项目：

感官、水分、蛋白质、脂肪、总糖、氯化物、过氧化值、亚硝酸盐、感官、水分、蛋白质、脂肪、总糖（以葡萄糖计）、盐分、酸价、亚硝酸盐（未列举项目请咨询在线工程师）

三：检测标准：

感官"中式香肠 GB/T23493-20095.1"

水分"中式香肠 GB/T23493-20095.2"

食品安全国家标准食品中水分的测定 GB5009.3-2016"

蛋白质"中式香肠 GB/T23493-20095.3"

肉与肉制品氮含量测定 GB/T9695.11-2008"

脂肪"中式香肠 GB/T23493-20095.4"

肉与肉制品游离脂肪含量的测定 GB/T9695.1-2008"

总糖"中式香肠 GB/T23493-20095.5"

肉制品总糖含量测定 GB/T9695.31-2008"

氯化物"中式香肠 GB/T23493-20095.6"

食品安全国家标准食品中氯化物的测定 GB5009.44-2016"

过氧化值"中式香肠 GB/T23493-20095.7"

食品安全国家标准食品中过氧化值的测定 GB5009.227-2016"

亚硝酸盐"中式香肠 GB/T23493-20095.8"

食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 GB5009.33-2010"

感官"中式香肠 SB/T10278-19975.1"

水分"中式香肠 SB/T10278-19975.2"

蛋白质"中式香肠 SB/T10278-19975.3

脂肪"中式香肠 SB/T10278-19975.4

总糖（以葡萄糖计）"中式香肠 SB/T10278-19975.5

盐分"中式香肠 SB/T10278-19975.6

酸价"中式香肠 SB/T10278-19975.7

食品安全国家标准食品中酸价的测定 GB5009.229-2016"

亚硝酸盐"中式香肠 SB/T10278-19975.8