

食品安全检测中，对原料肉明确来源是非常重要的。为了进一步实现肉类的品种判断和安全鉴定，近红外光谱技术可以对肉类的化学成分和含量的分析等为依据。找肉类检测机构，做猪肉质检报告，猪肉检测费用，找第三方检测机构办理检测报告。质检天下第三方检测平台提供一站式猪肉、牛肉、猪肉脯、野猪肉、鸡肉、鱼肉、羊肉、黑猪肉、米猪肉、猪肉干、土猪肉、烤猪肉、猪肉丸、红烧猪肉、猪肉排骨检测等检测服务。对于肉类检测具有丰富的检测经验。具有 CMA 及 CNAS 认证。

## 肉类检测的现状

肉品质量几乎关系到每个家庭的安全健康。受全球经济大环境的影响，我国肉类行业近年来的发展受到了不小的影响，再加上近年来曝光的肉类食品安全事件也常见诸媒体，如牛羊肉掺假、瘦肉精、抗生素使用等问题无不牵动着食品监管部门和消费者的神经，使肉类生产、加工企业的经营举步维艰。为保障肉制品安全，我国近年来也加大了肉品检测力度，在有些领域还实施了食品安全追溯体系，取得了显著的效果。

## 肉类检测应该到什么部门？

肉类检测分为三种情况：

- 1、如果是活物应该由农业和防疫部门检测；
- 2、如果是死肉，应该由卫生部门检测；
- 3、如果是在路上，应该由交通、路政管理检查，要出具相关证明；
- 4、如果在市场上，应该由该市场监管部门负责。

当前，国内肉品质量安全问题主要有掺假肉、兽药残留以及变质三大类，存在于屠宰、生产及流通全环节。

## 肉类检测流程：

- 1.确定检测标准：选用合适的国家标准或行业标准，如产品没有适用的标准，应制定企业标准作为检测依据；
- 2.检测费用报价：质检天下将根据检测标准及具体项目报价；
- 3.寄送样品：提供合适数量的样品邮寄给质检机构，以备检验；
- 4.产品检测：付款后依据客户提供标准和项目对产品进行检测；
- 5.获取质检报告：产品经检测后将出具签章的质检报告并邮寄。