

牛肉是我们中国人的第二大肉制品，仅次于猪肉，牛肉蛋白质成分高，而脂肪率低，美味可口，受人钟爱，具有“肉中骄子”的美称。风干牛肉带有身体需要的多种矿物质和氨基酸，既维持了牛羊肉耐咀嚼的口味，又长期存储不腐烂变质。牛肉干质量检测是产品销售中的一项重要工序，质检天下长期以来开展相关的检测服务。

肉干哪些指标需要检测及国家标准？

一般肉干需要检测感官指标和理化指标及微生物指标，肉干感官指标和理化指标及微生物指标引用行业标准 SB/10282-1997《肉干》和 GB16327-1996《肉干、肉脯卫生标准》肉干是用新鲜的猪、牛、羊等瘦肉经预煮、切(小)块、加入配料复煮、烘烤等工艺制成肉干的干熟肉制品。因其形状多为 1 厘米见方的块状，故叫做肉干。

肉干是我国最早的加工肉制品，由于具有加工简易、滋味鲜美、食用方便、容易携带等特点，在我国各地都有生产。肉干按原料分为牛肉干、猪肉干、马肉干、兔肉干、鱼肉干等；按形状分为条状、片状、丁状、粒状等；按风味分为五香肉干、麻辣肉干、咖喱肉干、果汁肉干等。

果酱检测标准：

GB/T 22474-2008 果酱

QB/T 1386-2017 果酱类罐头

SB/T 10088-1992 苹果酱

SB/T 10196-1993 果酱通用技术条件

T/CCPEF 022-2016 中国生态良品 野生蓝莓果酱

CODEX STAN 160-1987 芒果酱

CODEX STAN 296-2009 果酱，果冻和果酱标准

CFR 145.110-2013 苹果酱罐头

CFR 150.160-2013 水果罐头和果酱

CFR 150.161-2013 人工增甜的水果罐头和果酱

CGSB 32.236M-1989 果酱、果冻与酸果曼沙司 代替 32-GP-236A