

被冷冻在零下 18 摄氏度以下的肉类，称作冷冻肉。畜禽肉是一种易于腐败变质的动物性食品，其主要是腐败微生物在肉上生长繁殖的结果，而冷冻能阻止微生物在肉上的繁殖。冷冻肉检测能有效阻止过期变质肉流入市场。质检天下在食品检测方面已有丰富的经验，长期为全国各地的客户提供各类食品的检测服务，欢迎咨询了解。

## 冷冻食品的分类：

水产品速冻食品：海虾、冻鱼、虾等。

农业速冻食品：毛豆、花生、芦笋、甜椒、笋、玉米、杂菜等。

牲畜生产的速冻食品：猪肉、鸡、鸭、鹅等。

中式小吃类：汤圆、水饺、烧卖、包子、炒饭等。

火锅酱料类：鱼饺、鱼丸、贡丸等。

裹着油炸品：鸡块、可乐饼、鱿鱼排。

菜肴烹饪类：三杯排骨等。

点心类：芝麻球、比萨、各种速冻蛋糕等。

## 速冻饺子检测标准：

GB/T 23786-2009 速冻饺子

GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品

NY/T 1407-2018 绿色食品 速冻预包装面米食品

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

SB/T 10412-2007 速冻面米食品

SN/T 0795-1999 出口速冻方便食品检验规程

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

## 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。