

大厂回族自治县京华瑞食品有限公司

牛肉出厂检验报告

编号: JHR/JL-ZJ-08

产品名称			规 格		生产日期	
产品批号			检验日期		报告日期	
检验依据		GB/T17238-2008《鲜、冻分割牛肉》				
检验项目		感官, 挥发性盐基氮, 水分, 净含量				
项 目		检验标准值		检验结果		单项判定
感 官 要 求	色泽	肌肉色鲜红, 有光泽; 脂肪呈乳白色或微黄色				
	粘度	肌肉外表微干, 或有风干膜, 或外表湿润, 不粘手				
	弹性 (组织状态)	肌肉结构紧密, 有坚实感, 肌纤维韧性强				
	气味	具有牛肉正常的气味				
	煮沸后 肉汤	澄清透明, 脂肪团聚于表面, 具有牛肉汤固有的香味和鲜味				
	肉眼可见 异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质				
挥发性盐基氮 (mg/100g)		≤15mg/100g				
水分 (%)		≤77%				
净含量 (kg)		明示值:				
检验结论						
检验员			审核			