

# 汕尾鱼干检测 食品检测报告办理介绍

产品名称	汕尾鱼干检测 食品检测报告办理介绍
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13609641229 13609641229

## 产品详情

### 鱼干检测 食品检测报告办理介绍

鱼干是指将新鲜鱼类充分晒干而成的食品。

#### 鱼干是怎么制成的？

剖割。根据去鱼内的内脏及牙墩，把脊骨的血污及多余部分除去，根据鱼的大小选择合适的剖割方式，背剖、腹剖和腹边。

洗涤。在血液凝固前，清除血污、粘液，清洗后将鱼干水分流干，放在指定容器里。

晒干。根据鱼的不同重量，选择不同的盐分，均匀撒在鱼的身上。

腌制。洗干净鱼身上的污渍，将鱼的磷面朝上，放在架子上通风、暴晒。

#### 鱼干检测范围有哪些？

基本上所有的鱼类，都可以晒制成鱼干。从海里到湖里，从大鱼到小鱼，都可以晒干后，烹饪成餐桌上的美食。

检测范围包括各种原材料鱼干，比如墨鱼干、鱿鱼干、咸鱼干等；也包括经过烹饪加工后的成品，比如咸菜带鱼干、烤鱼干、麻辣鱼干等；以及鱼干酱类，比如鱿鱼酱、墨鱼酱、咸鱼酱等。

#### 鱼干检测内容有哪些？

理化检测、微生物检测、重金属检测、药残检测、有害物质检测、成分分析、营养检测、其它检测等。

鱼干检测项目有哪些？

检测项目需要根据提供的样品鱼干，结合检测需求，确认检测内容，对项目进行针对性检测。

以理化检测为例，需要检测的项目有干燥物、水分、氧化硫、亚硝酸盐、盐分等物质。

鱼干可以自己制作，也可以去商家购买。需要注意的是，不论哪种方式，都需要注意鱼干的卫生情况，与安全情况，以防进入肚子后引起没必要的健康隐患。