

水产食品 目鱼 利华 500 (g)

产品名称	水产食品 目鱼 利华 500 (g)
公司名称	石狮市利华水产食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:利华 净重:500 (g) 保质期:30 (天)
公司地址	中国 福建 石狮市 石狮市祥芝镇祥渔新村
联系电话	86 0595 88982585 13960269788

产品详情

品牌	利华	净重	500 (g)
保质期	30 (天)	原产地	福建 石狮
生产厂家	石狮市利华水产食品有限 公司	有机食品	是
绿色食品	是	特产	是

石狮市利华水产食品有限公司是一家经国家相关部门批准注册，主营水产的私营企业。公司位于中国福建石狮市石狮市祥芝镇祥渔新村，交通便利、四通八达。

多年来，公司坚持以求

实进取为思路，科技创新为依托，市场动态为

导向，本着“客户第一，诚信至上”

的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

电话：86 0595 88982585 移动电话：13960269788 传真：86 0595

88983553 地址：中国福建石狮市石狮市祥芝镇祥渔新村 邮编：372600 公司主页：

<http://sshuali.cn.alibaba.com>

水产品安全知识

如何识别新鲜虾？死虾煮后也会全身变红，虾身也会弯弓。其实，只要看虾的尾翼，立即可以作出正确判断。所谓“新鲜虾，尾开叉”，鲜虾煮熟后，由于尾部肌肉强烈收缩，尾翼必定成扇形撑开。如果

煮后的虾尾翼仍然紧紧迭在一起，那就不敢恭维了。

如何识别已被污染的鱼？看体形。污染较严重的鱼，形状不整齐，头大尾小，脊椎骨弯曲甚至畸型，皮部发黄，尾部发青。带毒的鱼眼睛浑浊，无光泽，有的甚至向外鼓出。

看鱼鳃。鳃是鱼的呼吸器官，有毒的鱼鳃不光滑，较粗糙，呈暗红色。闻气味。正常的鱼有明显腥味，污染了的鱼有氨味、火药味、煤油味、大蒜气味等不正常的气味，含酚量高的鱼鳃还可能被点燃。

如何识别甲醛浸泡的水产品？新鲜正常的水产品均带有海腥味，但经甲醛浸泡的水产品，看起来特别亮、特别丰满，有的颜色会出现过白、手感较韧、口感较硬。如甲醛量加入过大，凑近一闻会发现轻微的福尔马林的刺激味，细嚼时会有刺激感。

如何选购鱼类？质量好的鲜鱼：眼睛光亮透明，眼球突起，鳃盖紧闭，鳃片呈粉红色或红色，无粘液和污物，无异味，鱼鳞光亮、整洁，鱼体挺而直，鱼肚充实、不膨胀，肉质坚实有弹性，指压后凹陷立即恢复，肛门凹陷。不新鲜的鱼：鱼眼混浊，眼球下陷，掉鳞，鳃色灰暗污秽，鱼体松软，肉骨分离，鱼刺外露，有异味，肌肉松软，弹性差或没有弹性，腹部膨胀，肛门突出等。