

# 草鱼鲤鱼检测 水产品重金属检测

产品名称	草鱼鲤鱼检测 水产品重金属检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

### 动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的水产制品，包括即食动物性水产制品、预制冷动物性水产制品以及其他动物性水产制品，不包括动物性水产罐头制品。

### 即食动物性水产制品

可直接食用，无需进一步热处理的动物性水产制品，包括即食生制动物性水产制品和熟制动物性水产制品。

### 即食生制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。

### 腌制生食动物性水产品

以活的泥螺、贝类、淡水蟹和新鲜或冷冻海蟹、鱼籽等动物性水产品为原料，采用盐渍或糟、醉加工制成的可直接食用的腌制品。

### 即食生食动物性水产品

以鲜、活、冷藏、冷冻的鱼类、甲壳类、贝类、头足类等动物性水产品为原料，经洁净加工而未经腌制或熟制的可直接食用的水产品。

### 熟制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。

## 预制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、干制、调制、上浆挂糊等工艺加工制成的不可直接食用的产品，包括盐渍水产制品、预制水产干制品、鱼糜制品、冷冻挂浆制品、面包屑或面糊包裹鱼块和鱼片等半成品，不包括经清洗(切制或去壳)后冷冻制成的原料水产品。

### 盐渍鱼

以鲜、冻鱼为原料，经盐腌加工，制成的不可直接食用的盐渍水产制品。

### 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色盘上
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	自然光下观察色泽和状态
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	其气味，用温开水漱口，

### 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		GB 5009.3
盐渍鱼(鳊鱼、鲢鱼、鲑鱼)	4	
盐渍鱼(不含鳊鱼、鲢鱼、鲑鱼)	2.5	
预制水产干制品	0.6	
组胺/(mg/100g)		GB/T 5009.22
盐渍鱼(高组胺鱼类)	40	
盐渍鱼(不含高组胺鱼类)	20	
挥发性盐基氮/(mg/100g)		GB 5009.22
腌制生食动物性水产品	25	
预制动物性水产制品(不含干制品和盐渍制品)	30	

a高组胺鱼类：指鲈鱼、鳙鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲢鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海鱼。