

佛山海产干货质量检测 扇贝等测试

产品名称	佛山海产干货质量检测 扇贝等测试
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

佛山海产干货质量检测 扇贝等测试

海产干货制品原料是指鲜活的海产动植物原料、菌藻类原料经过脱水干制而成的原料,简称海产干货或干料。

海产干货主要有虾仁、虾皮、贝、海红、鱿鱼干、鱼干、螺肉干、银鱼干、鱼翅、干海参、鲍鱼干、鱼肚等。

海产干货含有丰富的营养价值，具体如下：

(1)鱼类、虾、蟹等含有丰富的蛋白质,含量可高达15%~20%,鱼翅、海参、现等含蛋白质在70%以上。另外,鱼蛋白质的必需氨基

酸组成类似肉类,因此生理价值较高,属优质蛋白。鱼肉的肌纤维比较纤细,组织蛋白质的结构松软,水分含量较多,所以肉质细嫩，易

为人体消化吸收,比较适合病人,老年人和儿童食用。

(2)鱼类、虾、蟹等水产品含脂肪很低,仅1%~10%数为1%~3%,并且多由不饱和脂肪酸组成,易被消化,不易引起动脉硬化,更适合

老年人及心血管病人食用。

(3)鱼类脂肪含有极丰富的维生素A和D,特别是鱼肝中含量更为丰富,鱼肉中还含有一定量的尼克酸、维生素B1。

(4)水产品中还含有无机盐如钙，磷、钾。海带、紫菜等海中植物,还含有丰富的碘和铁。

海产干货虽然含有丰富的营养物质,但是不宜多吃.受海洋污染的影响,海产干货内往往含有毒素和有害物质,过量食用易导致脾胃受损,引发胃

肠道疾病.若食用方法不当,重者还会发生食物中毒所以,食用海产品要注意适量适度。

以下就是海产干货需要注意的风险项目:

检验项目

检测方法

铅(以Pb计)

GB 5009.12

二氧化硫残留量

GB 5009.34

菌落总数

GB 4789.2

大肠菌群.

GB 4789.3

沙门氏菌

GB 4789.4