草鱼鲤鱼检验水产品重金属怎么检测？

产品名称	草鱼鲤鱼检验水产品重金属怎么检测？
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	草鱼鲤鱼检验:水产品重金属检测 周期:3-5天 检测范围:全国
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 13906137644

产品详情

动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为主要塬料，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、冻动物性水产品为塬料，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和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塬料，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塬料，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、冻动物性水产品为塬料，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、冻动物性水产品为塬料，添加或不添加辅料，经腌制、干制、调制、上浆挂煳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、面包屑或面煳包裹鱼块和鱼片等半成品，不包括经清洗(切制或去壳)后冷冻制成的塬料水产品。

盐渍鱼

以鲜、冻鱼为塬料，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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品
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
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

理化指标

项 目	指 标	检验方
过氧化值（以脂肪计)/(g/100g)	GB 5009.227	
盐渍鱼（鳓鱼、鲅鱼、鲑鱼）	≤	
盐渍鱼（不含鳓鱼、鲅鱼、鲑鱼）	≤	
预制水产干制品	≤	
组胺/(mg/100g)	≤ GB/T 5009.208	
盐渍鱼（高组胺鱼类0	≤	
盐渍鱼（不含高组胺鱼类）	≤	
挥发性盐基氮/(mg/100g)	GB 5009.228	
腌制生食动物性水产品	≤	
预制动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品）	≤	

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