

# 动物性水产制品滋味/气味检测、水产品重金属化验

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 动物性水产制品滋味/气味检测、水产品重金属化验            |
| 公司名称 | 广分检测技术（苏州）有限公司                     |
| 价格   | 600.00/件                           |
| 规格参数 | 周期:7-10天<br>属于行业:检测服务<br>检测类型:性能检测 |
| 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、预制品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。

### 预制冷动物性水产制品

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  |              |
| 预制冷动物性水产制品(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、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海 |     |              |

。