

广州螺丝 钉螺 花螺检测 水产食品检测

产品名称	广州螺丝 钉螺 花螺检测 水产食品检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

水产食品营养丰富，风味各异。低值鱼类和加工废弃物等制成的鱼粉、浓鱼汁等是重要的蛋白质饲料。利用水产动植物制成的蛋白质水鲜产品，如油脂、胶类、维生素、激素和其他制品，是有多种用途的化工、医药用品。那么，水产品质量安全检测指标要求呢？

无公害水产品要求包括水产品的感官指标、鲜度指标及安全卫生指标。

1、感官指标

（1）外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类（螺、蚌、蚬）壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲壳类（虾、蟹）甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类（龟、鳖）体表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类（养殖蛙类）体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

（2）色泽：保持活体状态固有色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

（3）气味：无异味。

（4）组织：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

（5）鲜活度：鱼虾类要求是活体或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是活体。

2、鲜度指标

挥发性盐基氮小于等于20毫克/100克（淡水产品）pH值 6.3。

3、安全卫生指标

(1) 水产品中重金属及有害元素的限量：汞（Hg计） 0.3mg/kg,砷（As计） 0.5mg/kg, 铅（以Pb计） 0.5mg/kg, 镉（以Cd计） 0.1mg/kg（鱼类），铜（以Cu计） 50.0mg/kg,硒（以Se计） 1.0mg/kg（鱼类），氟（以F计） 2.0mg/kg, 铬（以Cr计）2.0mg/kg（鱼类、贝类）。

(2) 水产品中药物残留限量：土霉素 0.1mg/kg,四环素 0.1mg/kg, 磺胺类 0.1mg/kg,、青霉素、呋喃唑酮、喹乙醇、乙烯雌酚不得检出。 0.1mg/kg, 六六六 2mg/kg, 滴滴涕 1mg/kg, 亚胺硫磷 0.5mg/kg。

(3) 有毒有害物质：二氧化硫 100mg/kg。

(4) 生物毒素及微生物指标限量：麻痹性（PSP） 80ug/kg, 腹泻性（DSP）不得检出, 菌落总数 1.0×10^5 个/克；大肠菌群 30个/100g,致病菌不得检出。