

清远草鱼鲤鱼鲈鱼检测 鱼类水产品检测

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 清远草鱼鲤鱼鲈鱼检测 鱼类水产品检测 |
| 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

鲜鱼，鱼肉味道鲜美，肉质细嫩，是营养价值较高又较易消化的食物称为鲜鱼。可以通过眼球鉴别、鱼鳃鉴别、体表鉴别等方法来鉴别。经常食鱼还可健脑益智，防癌抗癌，延年益寿。那么我们一起来了解如何进行鲜鱼检测呢？

鲜鱼检测范围

冰鲜鱼，鲜鱼片，鲜鱼丸，鲜鱼籽等。

鲜鱼检测项目

感官检测，兽药残留检测，营养指标检测等。

鲜鱼检测标准

1DB37/T 407-2004冰鲜鱼操作技术规程

2DB37/T 2658.123-2015鲁菜 孤岛鲜鱼汤