

# 鄂州海鲜检测冷冻食品感官质量测试单位

产品名称	鄂州海鲜检测冷冻食品感官质量测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
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	18662582169 18662582169

## 产品详情

### 海产品检验范畴

- 1) 贝类：竹节虾，大龙虾，小河虾，鲜虾，冻虾，虾粉，明虾，青虾，虾球，鱼滑，黑虎虾，虾米音乐，虾皮，草虾
- 2) 鱼种：海鳗鱼，蓝鳍金枪鱼，银鳕鱼，多宝鱼，刀鱼，八爪鱼，墨斗鱼，金枪鱼，银鲳，鱼浆，草鱼，大黄鱼，野生甲鱼，鲫鱼，鲈鱼，鲢鱼，比目鱼，泥鳅鱼，河豚鱼，鲛鱼，秋刀鱼，大马哈鱼，乌贼，竹荚鱼，青花鱼，生蚝
- 3) 别的：海参，虾丸，干鲍鱼，盐渍海带，蛤蜊，竹蛭，海肠，石螺，海螺，海蚌，巨蟹，瑶柱，螃蟹，大海螺，藻类，海菜，鱼肠，牡蛎，海蜇皮，海带丝，海蟹，面包蟹，海茸，鱼肉，鱼籽，油炸小鱼，千页豆腐，海蛎子，冷冻海鲜，进出口贸易海产品，即食海鲜，水产海鲜

海产品（hoisin）又被称为海产品食材，海产品过夜后易产生蛋白质降解物，包含鱼种、贝类、蟹类、贝壳类、软件类等类目。尽管海带丝这种海洋动物也常被美食成食材，可是海产品主要还是对于小动物制作而成的美食为主导。

### 海产品检测项目

- 1) 理化检验：感官检验、水份、pH值、净重检验、含砂量、干燥失重、盐份检验、浸出物、过氧化值测量、丙二醛、多聚磷酸盐、挥发性盐基氮、新鲜程度检验
- 2) 卫生检测：室内甲醛、多环芳烃、组织胺检验、生物胺检验、挥发酚检验、食用添加剂检验、明矾、硼酸溶液、重金属超标、亚硝酸检验
- 3) 微生物检验：菌数、大肠杆菌、沙门菌检测、金黄链球菌、副溶血性弧菌、裂头蚴、商业服务无菌

4) 农残检测：马拉硫磷、毒死蜱、三氯杀螨醇、三唑酮、烯丙菊酯、氯丹、杀扑磷、硫丹、丙草胺、六六六，杀虫双

5) 兽药残留检测：青霉素钠检验、罗红霉素、土霉素、四环素检验、硝基呋喃类、磺胺类、孔雀石绿

6) 营养元素检验：动能，蛋白质检测，人体脂肪，蛋白质，氨基酸检测，碳酸盐，维他命检验、DHA 检验、EPA

7) 成分检测：主成分分析法，全成分检测，未知物剖析，定性定量分析，指标值检验，成份含量检测

小范围上，仅有新鲜海产品食材才可以称之为海产品，海鲜的归类有：活海鲜、冰鲜海鲜、冷冻海鲜、干海鲜。

海鲜的界定基本上可以这样认为，只要是出产自海中的可食用的动物、或天然性原材料统称为海产品。

### 海产品测试标准

GB/T 18108-2008 鲜海水鱼

GB 5009.206-2016 食品卫生标准 海产品中河豚毒素的测量

GB 5009.273-2016 食品卫生标准 海产品中微囊藻内毒素的测量

GB 5009.274-2016 食品卫生标准 海产品中西方加内毒素的测量

SN/T 2564-2010 海产品中高致病弧菌检验

SN/T 1974-2007 进出口贸易海产品中亚甲基蓝残余量检验

SN/T 1643-2005 进出口贸易海产品中砷的测量

SC/T 3012-2002 水产加工专业术语

SC/T 3015-2002 海产品中土霉素、四环素、金霉素残余量的测量

SC/T 3011-2001 海产品中盐份的测量

SN 0598-1996 进出口海产品中多种多样有机氯农药残余量检测

SN/T 0392-1995 进出口海产品中硼酸溶液的测量