

广州草莓农药残留检测 水果农残快检中心

产品名称	广州草莓农药残留检测 水果农残快检中心
公司名称	广州国检中心（运输鉴定、危险特性分类鉴定） 部门
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（注册地址）
联系电话	13609641229 13609641229

产品详情

草莓农药残留检测 水果农残快检中心

新鲜现摘的草莓，看起来水分特别足，特别想吃！但是未经过清洗的草莓，是不能食用，因为草莓的农药一般都附着在草莓表面，吃了农残超标的草莓会刺激肠胃，导致食物中毒，所以食用前一定要先清洗干净。普通百姓家如果想检测草莓农药残留，是很难做到，这需要仪器还有设备。草莓农残检测项目：硒含量检测，微量元素检测，糖分检测，重金属检测，营养成分检测，无公害检测，安全检测，微生物检测，六六六、滴滴涕、毒死蜱、联菊酯、噻嗪酮、氰菊酯和氰菊酯、吡虫啉、水硫磷、辛硫磷、残杀威、啉虫脒、多菌灵、毒死蜱、硫丹酯、乙硫威、氧乐果、久乐果、氟氰菊酯滴灭砒威、滴灭威、克百威、螨酯、S-氰戊菊酯、保棉磷、甲环唑、敌敌畏、甲拌磷亚砒等。草莓农残检测方法：农药残留检测主要利用到的色谱分析法有5种:气相色谱-质谱联用法、高效液相色谱法、气相色谱法、液相色谱-质谱联用法、超临界流体色谱法。草莓农残检测标准：GB 23200.16-2016食品安全标准水果和蔬菜中乙烯利残留量的测定气相色谱法 GB 23200.8-2016食品安全标准水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法 GB/T 5009.173-2003梨果类、柑桔类水果中噻嗪酮残留量的测定 GB/T 5009.160-2003水果中单甲脒残留量的测定 GB/T 10467-1989水果和蔬菜产品中挥发性度的测定方法 GB/T 23380-2009水果、蔬菜中多菌灵残留的测定液相色谱法 GB/T 14553-2003粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法。