

鱿鱼干检测报告 鱿鱼干质量安全检测

产品名称	鱿鱼干检测报告 鱿鱼干质量安全检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司综合检测部
价格	100.00/件
规格参数	品牌:华谨检测机构 检测范围:食品检测 检测项目:重金属等有害物质
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

产品详情

鱿鱼的营养价值非常高，其富含蛋白质、钙、牛磺酸、磷、维生素B1等多种人体所需的营养成分，且含量极高。鱿鱼的好好处是其脂肪里含有大量的高度不饱和脂肪酸如EPA、DHA，加上肉中所含的高量牛磺酸，都可有效减少血管壁内所累积的胆固醇，对于预防血管硬化、胆结石的形成都颇具效力。同时能补充脑力、预防老年痴呆症等。

据香港《大公报》报道，香港消委会日前测试市面23款鱿鱼丝和鱼干后发现，所有鱿鱼丝都含有俗称“砒霜”的致癌重金属砷。其中8款鱿鱼丝的砷含量由每公斤12.7毫克至35.5毫克不等，一款鱼干则含每公斤7.7毫克砷，时兴隆金龟唛、美真香等鱿鱼丝也被列入“黑名单”。

更为严重的是，一款越南产的鱿鱼丝，重金属砷含量竟高出了食用安全标准。该鱿鱼丝以1包90克计算，每公斤便含有35.3毫克砷，超标达两倍半；若每周进食2~3包，便已超出人体可摄取的分量。

此外澳门消委会亦抽查了6款鱿鱼丝，当中两款的砷含量超标。澳门消委会称，鱿鱼片含有砷是来自原材料，估计与产地及水域有关。

检测项目

理化检测：水分、盐分、灰分、pH、净含量、感官检测

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌和酵母菌，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌等

营养成分检测：蛋白质、脂肪、碳水化合物、无机盐、EPA、DHA、牛磺酸

卫生检测：亚硝酸盐，甲醛，苯并芘，重金属(铅、砷、汞、铬、镉)、二氧化硫、添加剂

如何挑选鉴别鱿鱼干的质量？

鱿鱼干的质量，一般以形体大小，光泽，颜色，肉质厚薄等来分级。

- 1、一级品：肉质粉红，明亮平滑，形体大，肉质厚，体形完整，质地干燥，无霉点，每片体长在20厘米以上。
- 2、二级品：肉质粉红，明亮平滑，体形较大，肉质较厚，体形完整，质地干燥，无霉点，每片体长在14~19厘米。
- 3、三级品：肉质粉红，略亮平滑，体形小，肉质薄，体形较完整，每片体长在8~13厘米。

如果在上述页面未找到您所需要的检测或者您需要咨询更多，请致电以上联系方式或者添加微信。

重点检测领域：金属材料检测，消费品检测，商城质检报告，矿产品检测，水质环境检测，无损探伤检测，食品检测，油品检测等。

服务区域：佛山、广州、深圳、东莞、中山、惠州、江门及全国各地。

送检方式：支持上门送检或邮寄样品测试。