

虎丘区冷冻鱼微生物检测，细菌总数检测

产品名称	虎丘区冷冻鱼微生物检测，细菌总数检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司检测部
价格	1300.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:5-7个工作日 检测范围:全国
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	0512-65587132 17312626973

产品详情

鱼类的营养价值很高，味道鲜美，生熟皆可食用，但是鱼类蛋白质含量高，常温下时间长了容易变质。所以好多时候我们需要购买冷冻鱼，例如冰鲜冻鱼，进口冻鱼，冻鱼制品，冷冻鱼糜，冷冻带鱼等。如何辨别冻鱼的质量好坏。

冻鱼检测项目：

甲醛检测，质量检测，规格检测，品质检测，盐分检测，理化检测，微生物检测，细菌总数检测，感官检测，质量检测等。

冷冻鱼检测方法：

- 1、鱼眼：质量好的冷冻鱼，眼球饱满凸起、且黑白分明、洁净无污物者优先选择。眼睛下陷，无光泽的质量差。
- 2、鱼肛门：新鲜冻鱼的肛门是无黄红浑浊颜色，完整无裂，外形紧缩的。
- 3、体表：活鱼或死亡时间较短而冰冻的鱼，外表色泽鲜亮，它的鱼鳍平直，且紧贴鱼体，鱼鳞无缺损、鳞片上附有冻结的粘液层，天然色泽鲜明而不混浊；鱼体结实、洁白无污物、色泽发亮、肌体完整。反之就是质量差的，一般不要挑选。

冻鱼检测标准：

SC/T 3701-2003冻鱼糜制品

SC/T 3702-2014冷冻鱼糜

GB/T 18109-2011冻鱼

GB/T 36187-2018冷冻鱼糜

CODEX STAN 190-1995速冻鱼片

DB37/T 412-2004冻鲮鱼、冻鲑鱼

GB/T 36395-2018冷冻鱼糜加工技术规范

GB/T 22180-2014冻裹面包屑鱼

DB44/T 1274-2013冷冻鱼糜凝胶强度的测定

SC/T 3006-1988冻鱼贮藏操作技术规程

GOST 17660-1997特殊分割的冷冻鱼技术条件

GOST 21607-2008制鱼汤用的冷冻鱼配料技术条件