

宁波水产品兽药残留检测 甲壳类孔雀绿石化验

产品名称	宁波水产品兽药残留检测 甲壳类孔雀绿石化验
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

水产品，即鱼类、甲壳类、藻类、软体动物等，是我们日常生活中不可或缺的一种东西，也是跨地区交易的产品之一。水产品的验货显得尤为重要。

水产品质量感官检验：

《中华人民共和国食品安全法》附则第九十九条规定：“食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求。”第二十八条规定了禁止生产经营的食品，其中第四项有：“腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常的食品。”

这里所说的“感官性状异常”指食品失去了正常的感官性状，而出现的理化性质异常或者微生物污染等在感官方面的体现，或者说是食品发生不良改变或污染的外在警示。同样，“感官性状异常”不单单是判定食品感官性状的专用术语，而且是作为法律规定的内容和要求而严肃地提出来的。

在我国的食物质量标准 and 卫生标准中，项内容一般都是感官指标，通过这些指标不仅能够直接对食物的感官性状做出判断，而且还能够据此提出必要的理化和微生物检验项目，以便进一步证实感官鉴别的准确性。不仅我国的法律法规有明文规定，欧盟、美国等国家的法律法规都对水产品的感官检验提出了要求，如欧盟EC No852/2004、EC No853/2004、EC No854/2004等对加工企业、官方控制都提出了法律条文规定：食品加工企业必须对水产品进行感官检查，这项检查尤其要保证水产品达到所有的鲜度标准；官方必须在生产、加工和流通的所有阶段进行随机的感官检验。

这些检验的目的之一就是确保其与欧共体法规所规定的鲜度标准相一致。特别要包含证明这些水产品在生产、加工和流通的所有阶段至少超过了欧共体法规所规定的低的鲜度标准。

检测范围

序号 产品类别 标准代号 标准名称

1 动物性水产制品 GB 10136 食品安全标准 动物性水产制品

2 鲜、冻动物性水产品 GB 2733 食品安全标准 鲜、冻动物性水产品

3 冻鱼 GB/T 18109 冻鱼

4 冻罗非鱼片 GB/T 21290 冻罗非鱼片

5 虾米 SC/T 3204 虾米

6 干紫菜 GB/T 23597 干紫菜

7 海苔 GB/T 23596 海苔

8 藻类制品 GB 19643 藻类制品卫生标准

9 干海带 SC/T 3202 干海带

10 速食海带 SC/T 3301 速食海带

11 鱿鱼丝 GB/T 23497 鱿鱼丝

水产品参考检测标准

GB 2733-2015 食品安全标准 鲜、冻动物性水产品

GB/T 4789.20-2003 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB 5009.27-2016 食品安全标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.45-2003 水产品卫生标准的分析方法

GB 5009.206-2016 食品安全标准 水产品中河豚毒素的测定

GB 5009.208-2016 食品安全标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.228-2016 食品安全标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5009.231-2016 食品安全标准 水产品中挥发酚残留量的测定

GB 5009.237-2016 食品安全标准 食品pH值的测定

GB 5009.244-2016 食品安全标准 食品中二氧化氯的测定