

# 冻鱼检测报告 冻虾质量检测项目 国检第三方检验中心

产品名称	冻鱼检测报告 冻虾质量检测项目 国检第三方检验中心
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/件
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

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。

一、冻鱼检测报告项目 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。冻鱼检测

二、冻鱼检测标准 SC/T3701-2003冻鱼糜制品 SC/T3702-2014冷冻鱼糜  
GB/T18109-2011冻鱼 GB/T36187-2018冷冻鱼糜 CODEXSTAN190-1995速冻鱼片

DB37/T412-2004冻鲮鱼、冻鲑鱼 GB/T36395-2018冷冻鱼糜加工技术规范  
GB/T18109-2011冻鱼 GB/T22180-2014冻裹面包屑鱼 DB44/T1274-2013冷冻鱼糜凝胶强度的测定  
SC/T3006-1988冻鱼贮藏操作技术规程 GOST17660-1997特殊分割的冷冻鱼技术条件  
GOST21607-2008制鱼汤用的冷冻鱼配料技术条件

三、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。