

中山市腌腊肉制品检测 水产细菌检测中心

产品名称	中山市腌腊肉制品检测 水产细菌检测中心
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测范围:水产,肉类 检测费用:按项目收费 检测周期:7-10个工作日
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

中山市腌腊肉制品检测 水产细菌检测中心 海鲜味美，口感好很多人喜欢吃。不少人更是喜欢买水产品回家，然后自己对其加工烹饪，这样别有一番风味，但是目前曝光一部分海鲜有毒。那么毒水产品的危害是什么？含毒水产品在我市沿海均有分布，其中剧毒的云斑裸颊虾虎鱼在流沙湾海区一带尤多，在春季*毒。食用含毒水产品易引发急性中毒，一般潜伏期为0.5~3小时，首先引起感觉障碍，继而引起运动麻痹。中毒者先感觉手指、唇、舌有刺痛，然后出现恶心、呕吐等胃肠症状，并有四肢无力、严重者全身麻痹等症状。检测标准：GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定 GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定 GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定 GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 GB/T 20361

水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定液相色谱荧光检测法。 GB/T 20756

可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法。 SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定。 检测流程

1、跟客服协商好检测项目和价格，然后填写检测协议；2、按要求取样并邮寄到实验室；3、客服确认样品后，客户打款；4、实验室进行检测；5、客服将检测报告、给客户，协议结束。

中山市腌腊肉制品检测 水产细菌检测中心 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：“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。在我国食品质量标准和卫生标准中，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品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鲜度标准。

中山市腌腊肉制品检测 水产细菌检测中心 水产品检测，肉制品检测 选方式华谨检测单位 - 独立的第三方检测实验室，食品检测 CMA / CNAS 专业资质。高技术团队支持，出具严谨确，专业检测报告。多个实验基地，齐全的实验设备，专业的技术团队已为上千家企业提供检测服务，7-10个工作日出具检测报告，数据、放心、可针对客户需求设计实验方案。

[惠州市工业循环水检测公司 冷却水总铁检测中心](#)