

昆山市淡水鱼重金属检测 海水蟹农残检测

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 昆山市淡水鱼重金属检测 海水蟹农残检测 |
| 公司名称 | 江苏广分检测技术有限责任公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 优势:周期短、费用低 效率:高标准、高效率 服务内容:一站式检测分析测试服务 |
| 公司地址 | 苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测 |
| 联系电话 | 18912706073 18912706073 |

产品详情

水产品是海洋和淡水渔业生产的水产动植物产品及其加工产品的总称，主要为动物性水产品。分为淡水蟹、海水鱼、淡水鱼、淡水虾、海水虾、海水蟹、贝类和其他水产品。水产食品营养丰富，风味各异。利用水产动植物制成的蛋白质水鲜产品，如胶类、维生素、激素和其他制品，是有多种用途的化工、医药用品。

一、水产品检测项目 鲜度、微生物、重金属、冰冻、毒素、农残检测、化学残留、挥发性盐基氮、甲基汞、镉、无机砷、铅、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、甲砒霉素等。

水产品检测 二、水产品检测方法 1.视觉检测方法：水产品的外观形态和色泽对于评价水产品的新鲜程度有着重要意义。视觉鉴别应在适宜感官检验的场所进行，检验时应注意整体形态、外观、大小、块形的完整程度、清洁程度，表面有无光泽、颜色的深浅等。

2.味觉检测方法：味觉器官不但能品尝到食品的滋味，而且对于食品中极轻微的变化也能地察觉。 3.触觉检测方法：凭借触觉来鉴别食品的松、软、膨、硬、弹性，以评价食品品质的优劣，也是常用的感官鉴别方法之一。 4.嗅觉检测方法：人的嗅觉器官相当，用嗅觉鉴别能够发现。当水产品发生轻微的变质时，就会有不同的异味产生。

三、水产品检测项目标准 GB2733食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

GB2762食品安全国家标准食品中污染物限量

G09.11食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB/T19857水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 农业部781号公告-4-2006动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定高效液相色谱-串联质谱法

农业部1025号公告-23-2008动物源食品中磺类药物残留检测液相色谱-串联质谱法