

# 广州水产制品测试报告 海鲜检测单位

产品名称	广州水产制品测试报告 海鲜检测单位
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

广州水产制品测试报告 海鲜检测单位

检测范围：

冷冻虾、冷冻龙虾、冷冻虾仁、冷冻虾皮、冷冻熟虾、冷冻生虾、冷冻鲜虾、冷冻小龙虾、冷冻养殖虾、冷冻皮皮虾、冷冻大虾、冷冻对虾、冷冻河虾等。

水产制品是指以鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用水生生物为主要原料，经加工制成的食品。水产制品受源头性影响较大，相比其他食品一些食品安全指标风险性偏高，因此加强监管、落实检验，保证水产制品的安全性尤为重要。

水产制品的种类介绍：

水产制品按其加工工艺的不同，分为干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品、熟制动物性水产制品、生食水产品和其他水产制品。

1.干制水产品是指以鲜、冻动物性水产品或海水藻类为原料，经相应工艺加工制成的产品，包括藻类干制品和预制冷动物性水产干制品。

藻类干制品是指以海水藻类为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的干制品。

预制动物性水产干制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的干制品。

2.盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼等为原料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品。包括盐渍鱼、盐渍藻和其他盐渍水产品。

3.预制鱼糜制品是指以鲜（冻）鱼、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品。

4.熟制动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。主要包括风味熟制水产品、即食动物性水产干制品、即食鱼糜制品和其他。

5.生食动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。

6.其他水产制品是指除上述水产制品外的其他产品，包括海参胶囊、牡蛎胶囊、甲壳素、海藻胶、海珍品口服液、螺旋藻、多肽类、调味海带（裙带菜）和非即食调理水产品等。