

惠州市甲壳类水产检测 肉类营养成分检测

产品名称	惠州市甲壳类水产检测 肉类营养成分检测
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

惠州市甲壳类水产检测 肉类营养成分检测 佛山市华谨食品，水产品检测机构可为您提供重金属含量、微生物检测、兽药残留、卫生安全检测等各种水产品检测服务。华谨检测是正规的科研检测机构，始终以科学研究为首任，以客户为中心，在严格的程序下开展检测工作，为客户提供产品检测及质量控制的解决方案，竭诚为广大客户提供正规科学的检验检测、研发分析服务。可出具 CMA / CNAS 认证报告。

检测周期：7-15个工作日出具水产品检测报告报告。

检测费用：免费初检，根据客户检测需求以及实验复杂程度进行报价。动物性水产制品检测 动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的水产制品。现行动物性水产制品食品安全国家标准为GB 10136-2015，包括即食动物性水产制品、预制冷动物性水产制品及其他动物性水产制品，不包括动物性水产罐头制品。定义与分类：即食动物性水产制品：主要包含熟制动物性水产制品和即食生制动物性水产制品。其中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。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。预制冷动物性水产制品：以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、干制、调制、上浆挂糊等工艺加工制成的不可直接食用的产品。包括盐渍水产制品、预制水产干制品、鱼糜制品、冷冻挂浆制品、面包屑或面糊包裹鱼块和鱼片等半成品，不包括经清洗切制或去壳后冷冻制成的原料水产品。标准主要内容 GB 10316中污染物限量、致病菌限量、添加剂使用等均关联基础标准要求。污染物限量，干制品中元素类污染物需考虑脱水率，但N-二亚硝胺明确规定了水产干制品中的限量，不需要考虑脱水率。理化指标中规定了化值、组胺、挥发性盐基氮等指标，注意不同品种、不同类型产品中限量有所差异。GB 29921中规定了沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等指标。另外，微生物限量中规定了即食生制动物性水产制品中的菌落总数和大肠菌群限量，还规定了寄生虫指标。产品标识应符合GB

7718的规定，注明食用方法，贮存应按产品规定的温度贮存，冷冻水产制品应保存在-18℃以下。

检测注意事项 不稳定指标的注意点：水产制品涉及较多不稳定项目，化值、组胺、挥发性盐基氮、N-二亚硝胺等，样品制备时需考虑指标稳定性，优先开展测定试验。另外，提取油脂后要立即进行测定，否则会影响检验结果。N-二亚硝胺：该指标测定时，需要关注样品数量，并且要注意蒸馏装置密封性和氮吹时避免吹得过干等要点，还要注意避免基质中的干扰。惠州市甲壳类水产检测 肉类营养成分检测

惠州市甲壳类水产检测 肉类营养成分检测 食品检验机构的出现及发展为保障食品安全做出了极大贡献。食品检测不仅可检测食品中的有害物，还可检测食品中的营养成分，为合理搭配膳食提供参考。食品检验检测的普及从另一方面也便利了人们的生活，使普通大众可方便快捷的从市场上获取到安全健康的食物、食品。但还有很多人对食品检测不了解，对食品检测如何收费不理解。食品检验机构做一次食品检测多少钱，是由具体的产品、做哪些检测项目决定的。一般是根据客户的检测要求，推荐检测指标，确认*终检测项目（做几个检测指标/项目，具体为哪几个检测项目），计算*终检测费用。常理为：1个产品，做1个检测项目收费标准为80-150元，以此累加，做的检测项目越多，检测费用越多；因检测项目的难易程度不同，检测试验的方法过程不同，单项检测费用稍有参差。另外值得一提的是，食品中的一些特殊检测项目，如反式脂肪酸、花青素、叶绿素、维生素、总皂苷等，对实验室水平、实验仪器灵敏度及度要求较高，且存在实验过程复杂不易问题，收费标准较高，一般300~1000元不等，以实际咨询所得收费标准为准。 惠州市甲壳类水产检测 肉类营养成分检测

[矿石元素检测](#) [扬州矿石锡含量检测](#)