

阳江市水产制品检测 肉类农药残留检测

产品名称	阳江市水产制品检测 肉类农药残留检测
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

阳江市水产制品检测 肉类农药残留检测 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。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。

阳江市水产制品检测 肉类农药残留检测 阳江市水产制品检测 肉类农药残留检测 水产制品检测

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。包括：(1) 捕捞和养殖生产的鱼、虾、蟹、贝、藻类、海兽等鲜活品；(2) 经过冷冻、腌制、干制、熏制、熟制、罐装和综合利用的加工产品。随着人们对饮食健康的重视，对水产品的检测也越来越严格，许多的时候采取显微镜对水产品进行检测，检测水产品的杂质颗粒、原虫等，使水生动物检测技术能力显著提升，已经成为水产发展必要环节。检测范围：干制水产品：包括藻类干制品（干海带、干燥裙带菜、紫菜、海苔等）和预制动物性水产干制品（包括鱼类干制品[大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、其他鱼类干制品、虾类干制品[虾米、虾皮、对虾干等]、贝类干制品[干贝、鲍鱼干、贻贝干（淡菜干）、蛤干、海螺干、牡蛎干、蛭干、其他贝类干制品]、其他水产干制品[梅花参、刺参、乌参、茄参、鱼翅、鱼皮、鱼唇

、明骨、鱼肚、鱿鱼干、墨鱼干、章鱼干等。盐渍水产品：咸鲛鱼、咸鳓鱼、咸黄鱼、咸鲳鱼、咸鲈鱼、咸鲑鱼、咸带鱼、咸鲢鱼、咸鳙鱼、咸鲤鱼、咸金线鱼和其他鱼类腌制品）、盐渍藻（盐渍海带、盐渍裙带菜等）和其他盐渍水产品（盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头等）。鱼糜制品：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，包括鱼丸、虾丸、墨鱼丸和其他。熟制动物性水产制品：包括风味熟制水产品（烤鱼片、鱿鱼丝、熏鱼、鱼松、炸鱼、即食海参、即食鲍鱼、其他）、即食动物性水产干制品、即食鱼糜制品和其他。。生食水产品：包括腌制生食动物性水产品（醉虾、醉泥螺、醉蚶、即食海蜇等）和即食生食动物性水产品（生鱼片、生食贝类等）。水生动物油脂及制品：以海洋动物为原料经相应工艺加工制成的油脂或油脂制品，包括鱼体油、鱼肝油和海兽油等。其他水产制品：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、调味藻类制品和非即食调理水产品等。阳江市水产制品检测 肉类农药残留检测

[东莞市锅炉循环水检测 冷却水微生物分析中心](#)