

佛山市生鲜肉类检测 水产兽残检测中心

产品名称	佛山市生鲜肉类检测 水产兽残检测中心
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

佛山市生鲜肉类检测 水产兽残检测中心 肉制品检测项目有哪些？发证检测，检测标准，食品检测 肉类能提供所需要的蛋白质、脂肪、无机盐和维生素等，是获取蛋白质的重要来源。随着生活水平的提高，肉制品的加工生产得到了空前发展，各类肉制食品映入眼帘，成为大众品。如何保证食品质量安全，食品检测检验是关键。 佛山市生鲜肉类检测 水产兽残检测中心 水产品是海洋和淡水渔业生产的动植物及其加工产品的统称，是我们生活的重要饮食来源之一。随着食品安全问题的严峻化，水产品的质量也受到了民众的广泛关注。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：淡水鱼：鳊鱼、草鱼、鳙鱼、黑鱼（乌鳢、生鱼、财鱼等）、黄颡鱼（昂刺鱼、黄骨鱼、黄辣丁等）、鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鲈鱼、鳊鱼、鳊鱼（黄鳊）、青鱼、鳙鱼、鳊鱼、鲢（大马哈鱼）、银鱼、泥鳅、鲟鱼、罗非鱼、虹鳟、鳊鱼、鲟鱼、鳊鱼等。淡水虾：小龙虾、青虾、河虾、草虾、白虾等。淡水蟹：中华绒螯蟹（毛蟹、大闸蟹）等。海水鱼：鲳鱼、黄鱼、多宝鱼、带鱼、海鲈鱼、黄姑鱼、白姑鱼、鲅鱼（马鲛鱼）、鲑鱼、鳊鱼、鲱鱼、蓝圆鲹、马面鲀、石斑鱼、鲆鱼、蝶鱼、沙丁鱼、鳀鱼、鳊鱼、海鳗、鳊鱼、鲑鱼、鲟鱼、金线鱼等。海水虾：基围虾、虾蛄、东方对虾、日本对虾、长毛对虾、斑节对虾、墨吉对虾、宽沟对虾、鹰爪虾、白虾、毛虾、龙虾等。海水蟹：梭子蟹、青蟹、蟳（海蟹）等。贝类：贻贝、蛤、蛏、三角帆蚌、皱纹冠蚌、背角无齿蚌、河蚬、中华园田螺、铜锈环梭螺、大瓶螺等。其他水产品：牛蛙、鱿鱼、甲鱼、章鱼、墨鱼、海参、海肠等。检测项目：污染物项目：镉（以Cd计）。兽药残留项目：孔雀石绿、氯霉素、尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、酸钠（以计）、呋喃妥因代谢物、土霉素、甲硝唑、四环素、金霉素、呋喃它酮代谢物、诺氟沙星等。佛山市生鲜肉类检测 水产兽残检测中心 佛山市华谨第三方食品检测中心，肉类，肉制品，水产检测实验室。凭借先进的技术、优质的服务以及强大的资源优势 and 支撑，为众多行业和产品提供准确、的一站式检测服务，我们拥有一批年轻的、****的、具有敬业创新合作精神的技术人员队伍，直接技术问题对接，节约您的咨询时间，技术路线清晰，测试周期短，低价透明。可出具 CMA / CNAS 认证报告。

我们向广大用户承诺：分析测试及时，数据准确可靠，对测试结果负责，为用户保守技术秘密。

[调味料线上销售检测](#) [惠州市调味料理化指标检测](#)