

广州市鲜活水产品检测 水产兽残检测中心

产品名称	广州市鲜活水产品检测 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

广州市鲜活水产品检测 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。

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）和预制冷动物性水产干制品（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、蛏干、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、咸鳊鱼、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。广州市鲜活水产品检测

水产兽残检测中心 广州市鲜活水产品检测 水产兽残检测中心 肉类有哪些？分类一：1、畜肉类：

包括猪、牛、羊等的肌肉及内脏。2、禽肉类：经常食用的禽类主要有鸡、鸭、鹅等肌肉及内脏。3

、水产类：鱼虾蟹贝肉类，海带，螺等。分类二：1. 白肉：白肉是一个营养学上的词，广义上是指肌肉纤维细腻,肪含量较低,肪中不饱和肪含量较高的肉类。白肉可以包括鸟类(鸡、鸭、鹅、火鸡等)、鱼、爬行动物、两栖动物、甲壳类动物(虾蟹等)或双壳类动物(牡蛎、蛤蜊)等。虽然三文鱼、煮熟的虾蟹等都是红色，也不能算作是红肉。2. 红肉：指猪、牛、羊之类的哺乳动物的肉类。广州市鲜活水产品检测 水产兽残检测中心

[稀土矿石检测 南昌铝矿石检测机构](#)