

# 云浮市冰冻牛蛙检测 水产细菌检测中心

产品名称	云浮市冰冻牛蛙检测 水产细菌检测中心
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

云浮市冰冻牛蛙检测 水产细菌检测中心 水产品，即鱼类、甲壳类、藻类、软体动物等，是我们日常生活中不可或缺的一种东西，也是跨地区交易的产品之一。水产品的验货显得尤为重要。

水产品质量感官检验：《中华人民共和国食品安全法》附则第九十九条规定：“食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求。”第二十八条规定了禁止生产经营的食品，其中第四项有：“变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常的食品。”这里所说的“感官性状异常”指食品失去了正常的感官性状，而出现的理化性质异常或者微生物污染等在感官方面的体现，或者说是食品发生不良改变或污染的外在警示。同样，“感官性状异常”不单单是判定食品感官性状的专用术语，而且是作为法律规定的內容和要求而严肃地提出来的。在我国的食物质量标准 and 卫生标准中，项内容一般都是感官指标，通过这些指标不仅能够直接对食物的感官性状做出判断，而且还能够据此提出必要的理化和微生物检验项目，以便进一步证实感官鉴别的准确性。不仅我国的法律法规有明文规定，欧盟、美国等国家的法律法规都对水产品的感官检验提出了要求，如欧盟EC No852/2004、EC No853/2004、EC No854/2004等对加工企业、官方控制都提出了法律条文规定：食品加工企业必须对水产品进行感官检查，这项检查尤其要保证水产品达到所有的鲜度标准；官方必须在生产、加工和流通的所有阶段进行随机的感官检验。这些检验的目的之一就是确保其与欧共体法规所规定的鲜度标准相一致。特别要包含证明这些水产品在生产、加工和流通的所有阶段至少超过了欧共体法规所规定的的鲜度标准。

云浮市冰冻牛蛙检测 水产细菌检测中心 肉与肉制品检测 项目名称：肉与肉制品检测。检测目的：农残、重金属、塑化剂?、添加剂?、营养成分、无机元素等。检测周期：5-7个工作日（特殊项目之外）。检测范围：各类鲜肉及肉制品。检测费用：在线咨询/上门面谈。云浮市冰冻牛蛙检测 水产细菌检测中心 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。

[生物质燃料挥发分检测 密度、挥发份检测](#)