

广州市蟹类检测 水产品蛋白质检测

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 广州市蟹类检测 水产品蛋白质检测 |
| 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

广州市蟹类检测 水产品蛋白质检测 水产品质量安全检测指标要求有哪些？水产食品营养丰富，风味各异。低值鱼类和加工废弃物等制成的鱼粉、浓鱼汁等是重要的蛋白质饲料。利用水产动植物制成的蛋白质水产品，如油脂、胶类、维生素、和其他制品，是有多种用途的化工、医品。那么，水产品质量安全检测指标要求呢？无公害水产品技术要求包括水产品的感官指标、鲜度指标及安全卫生指标。

1、感官指标（1）、外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类（螺、蚌、蚬）壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲壳类（虾、蟹）甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类（龟、鳖）体表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类（养殖蛙类）体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

（2）、色泽：保持活体状态固有色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

（3）、气味：无异味。（4）、组织：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

（5）、鲜活度：鱼虾类要求是活体或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是活体。

2、鲜度指标 挥发性盐基氮小于等于20毫克/100克（淡水产品）pH值 6.3。3、安全卫生指标（1）、水产品中重金属及有害元素的限量：汞（Hg计） 0.3mg/kg，砷（As计） 0.5mg/kg，铅（以Pb计） 0.5 mg/kg，镉（以Cd计） 0.1mg/kg（鱼类），铜（以Cu计） 50.0mg/kg，硒（以Se计） 1.0mg/kg（鱼类），氟（以F计） 2.0mg/kg，铬（以Cr计）2.0mg/kg（鱼类、贝类）。（2）、水产品中残留限量：土霉素 0.1mg/kg，四环素 0.1mg/kg，磺胺类 0.1mg/kg，氯霉素、青霉素、呋喃唑酮、喹乙醇、雌酚不得检出。敌百虫 0.1mg/kg，六六六 2mg/kg，滴滴涕 1mg/kg，亚胺硫磷 0.5mg/kg。

（3）、有毒有害物质： 100mg/kg。（4）、生物毒素及微生物指标限量：麻痹性贝类毒素（PSP） 80 ug/kg，腹泻性贝类毒素（DSP）不得检出，菌落总数 1.0 × 10⁵个/克；大肠菌群 30个/100g，致病菌不得检出。以上便是小编为大家介绍的关于水产品质量安全检测指标要求的一些内容，希望对大家有所帮助哦！如果想要了解更多关于食品安全的知识。欢迎来电咨询佛山华谨检测机构。广州市蟹类检测 水产品蛋白质检测 核是一类生物聚合物，是所有已知生命形式必不可少的组成物质，是所有生物分子中重要的物质，广泛存在于所有动植物细胞、微生物体内。提供各类食品检测 进出货食品检测报告办理 水产包括海洋、江河、湖泊里出产的动物或藻类等，一般指有经济价值的产物，如各种鱼、虾、蟹、贝

类、海带、石花菜等，还包括相关的服务或加业，如水产品加工、水产品、水产品出口贸易、观赏水产品等。肉类，是动物的皮下组织及肌肉，可以食用。它富含大量的蛋白质和肪，主要的肉类可以分为畜肉类，如猪、牛、羊等的肌肉及内脏；禽肉类，如鸡、鸭、鹅等；鱼虾蟹贝肉类，这3大类。也可以按着白肉、红肉来分类。 广州市蟹类检测 水产品蛋白质检测

佛山市华谨专业食品检测中心，实验室团队，拥有近20年检测研发技术积累。可承担食品快检，复检。测试中心可依照各类标准提供粮油制品、乳制品、休闲食品、白酒、饮料、畜禽水产制品、农产品、调味品、茶叶、烟草、转基因产品、食品、食品接触及包装材料、饮用水等领域的一站式解决方案。肉类，水产检测，专注多年质量检测，3-7天快速出具检测报告，测试周期短-。华谨检测，提供高端检测设备，价格低，服务好，周期短。，欢迎来电咨询检测。

[潮阳场界噪声检测 噪声检测费用](#)