

江门市肉制品检测 肉制品添加剂检测

产品名称	江门市肉制品检测 肉制品添加剂检测
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

江门市肉制品检测 肉制品添加剂检测 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鲜产品，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：保持活体状态固有本色。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。江门市肉制品检测 肉制品添加剂检测 水产制品检测收费标准：

水产制品的检测费用是根据实际产品的情况而定，一般为500~2500元。以实际检测收费为准。

水产制品检测依据标准：GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准

食品中污染物限量 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品 GB 10136 动物性水产制品 SC/T 3302 烤鱼片（以上仅列出部分检测依据，仅供参考。检测依据标准可提供、或推荐。如有企业标准，可提供企业标准检测。江门市肉制品检测 肉制品添加剂检测 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。

[汕头水质同位素氡检测水质检测报告](#)