

潮州市海鲜产品检测 肉类志贺氏菌检测

产品名称	潮州市海鲜产品检测 肉类志贺氏菌检测
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

潮州市海鲜产品检测 肉类志贺氏菌检测 水产制品是指以鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用水生生物为主要原料，经加工制成的食品。水产制品受源头性影响较大，相比其他食品一些食品安全指标风险性偏高，因此加强监管、落实检验，保证水产制品的安全性尤为重要。

水产制品的种类介绍：水产制品按其加工工艺的不同，分为干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品、熟制动物性水产品、生食水产品和其他水产品。1

、干制水产品是指以鲜、冻动物性水产品或海水藻类为原料，经相应工艺加工制成的产品，包括藻类干制品和预制冷动物性水产干制品。

藻类干制品是指以海水藻类为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的干制品。· 预制冷动物性水产干制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的干制品。2、盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼等为原料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品。包括盐渍鱼、盐渍藻和其他盐渍水产品。3、预制鱼糜制品是指以鲜（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。4、熟制动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产品。主要包括风味熟制水产品、即食动物性水产干制品、即食鱼糜制品和其他。5、生食动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。

6、其他水产品是指除上述水产品外的其他产品，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、调味海带（裙带菜）和非即食调理水产品等。

潮州市海鲜产品检测 肉类志贺氏菌检测 水产制品是指以鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用水生生物为主要原料，经加工制成的食品。水产制品受源头性影响较大，相比其他食品一些食品安全指标风险性偏高，因此加强监管、落实检验，保证水产制品的安全性尤为重要。

水产制品的种类介绍：水产制品按其加工工艺的不同，分为干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品、熟制动物性水产品、生食水产品和其他水产品。1

、干制水产品是指以鲜、冻动物性水产品或海水藻类为原料，经相应工艺加工制成的产品，包括藻类干制品和预制冷动物性水产干制品。

藻类干制品是指以海水藻类为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的干制品。· 预制冷动物性

水产干制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的干制品。2、盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼等为原料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品。包括盐渍鱼、盐渍藻和其他盐渍水产品。3、预制鱼糜制品是指以鲜（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。4、熟制动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。主要包括风味熟制水产品、即食动物性水产干制品、即食鱼糜制品和其他。5、生食动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。6、其他水产制品是指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、调味海带（裙带菜）和非即食调理水产品等。

潮州市海鲜产品检测 肉类志贺氏菌检测 水产品检测中心。佛山市华谨检测机构致力于食品行业检验检测，对于各类食品，水产，肉类及制品的检验检测服务已经积累了多年的经验。华谨检测为您提供各类食品的检测服务，助力食品安全。检测中心已为全国超千家客户提供了一站式检验测试技术服务，国家CMA / CNAS 资质认证第三方认证实验室，出具检测报告。检测项目齐全，24H在线为您服务。

[茂名柴油检测报告 柴油机械杂质检测](#)