

佛山市食品检测中心，肉类污染物检测，水产兽药残留检测

产品名称	佛山市食品检测中心，肉类污染物检测，水产兽药残留检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	350.00/件
规格参数	检测类型:委托检测 收费标准:电议 服务地区:广州，佛山，深圳，东莞，肇庆，中山
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层
联系电话	132****2174 132****2174

产品详情

佛山市食品检测中心，肉类污染物检测，水产兽药残留检测

鱼肉检测哪里能做?鱼肉检测项目和标准有哪些?鱼肉兽药残留检测如何收费?鱼肉检测多久出报告?佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类鱼肉检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，兽药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的鱼肉检测报告。

鱼肉(fish)，是指鱼类的肉。鱼的种类很多，主要的食用淡水鱼包括鲤鱼、草鱼、鲫鱼、鳊鱼等，海水鱼包括黄鱼、带鱼、平鱼等。它们都具有肉质细嫩鲜美、营养丰富的特点，是一些维生素、矿物质的良好来源。自古以来，鱼肉就是人们餐桌上很受欢迎的食物之一，鱼肉的类型也很多，口感特点也各不相同，但是鱼肉的营养价值大致是相同的。不管是淡水鱼还是海水鱼，它们的营养成分都非常丰富。

鱼肉有许多的人都喜欢吃，也是家家户户餐桌上有的一种食物之一，鱼肉的种类也是非常繁多的，鱼类中含有丰富的蛋白、不饱和脂肪酸、维生素、矿物质等等，可以为身体提供充足的营养，还能够预防心脑血管病。成年人多吃鱼肉，可以有效的预防心血管疾病，而孕妇多吃鱼，可以有助于胎儿的发育，我们常说吃鱼会变聪明，也是有一定的道理的。所以，要做好鱼肉检测，保证鱼肉品质，那么，鱼肉检测要检测什么内容呢?

鱼肉检测项目(部分)：

质量检测、营养成分检测、新鲜度检测、水分检测、汞含量检测、蛋白质检测、寄生虫检测、微生物检测、重金属检测、理化检测、pH值检测、氯霉素检测、兽残检测、四环素检测、液相色谱检测、沙门氏菌检测、甲醛检测、食品安全检测、脂肪酸检测、抗生素检测、激素检测等。

鱼肉检测标准(部分)：

GB/T 21318-2007 动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法

GB/T 23218-2008 动物源性食品中玉米赤霉醇残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 4140-2015 出口鱼肉香肠和香精中多种杂环胺的测定 液相色谱-质谱/质谱法

KS H 6032-2011 冷冻鱼肉排