

广州海鲜检测 熟食检测 辣椒酱检测

产品名称	广州海鲜检测 熟食检测 辣椒酱检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州海鲜检测 熟食检测 辣椒酱检测

海鲜，又称海产食物，海鲜隔夜后易产生蛋白质降解物，包括鱼类、虾类、蟹类、贝类、软体类等品类。虽然海带这类海洋生物也常是被料理成食物，但是海鲜主要还是针对动物制成的食物为主。狭义上，只有新鲜的海产食物才能称为海鲜，海鲜的分类有：活海鲜、冰鲜海鲜、冷冻海鲜、干海鲜。海鲜的定义基本上可以这样认为，只要是出产于海里的可食用的动物性、或植物性原料通称为海鲜。

检测项目

- 1.理化检测：感官检测、水分、pH值、净含量检测、含砂量、干燥失重、盐分检测、浸出物、酸价测定、过氧化值、多磷酸盐、挥发性盐基氮、新鲜度检测
- 2.卫生检测：甲醛、多氯联苯、组胺检测、生物胺检测、挥发酚检测、食品添加剂检测、明矾、硼酸、重金属、亚硝酸胺检测
- 3.微生物检测：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌检验、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、寄生虫、商业无菌检测
- 4.农药残留检测：马拉硫磷、毒死蜱、三氯杀螨醇、三唑酮、烯丙菊酯、氯丹、杀扑磷、硫丹、丙草胺、六六六，敌敌畏
- 5.兽药残留检测：青霉素检测、红霉素、土霉素、四环素检测、硝基咪唑类、磺胺类、孔雀石绿
- 6.营养成分检测：能量，蛋白质检测，脂肪，碳水化合物，氨基酸检测，无机盐，维生素检测、DHA检测、EPA

7.成分分析：主成分分析，全成分分析，未知物分析，定性定量分析，指标检测，成分含量检测

需要注意的是，食品检测报告用于办理食品生产许可证、办理出厂检验等不同场景时，检测项目是不一样的。通常相对监督抽检项目的数量会更多。

检测标准

海鲜检测标准（部分）

GB/T 18108-2008 鲜海水鱼

GB 5009.206-2016 食品安全标准 水产品中河豚毒素的测定

GB 5009.273-2016 食品安全标准 水产品中微囊藻毒素的测定

GB 5009.274-2016 食品安全标准 水产品中西加毒素的测定

GB 5009.231-2016 食品安全标准 水产品中挥发酚残留量的测定

GB 2733-2015 食品安全标准 鲜、冻动物性水产品

GB 10136-2015 食品安全标准 动物性水产制品

GB 29682-2013 食品安全标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定

GB 29684-2013 食品安全标准 水产品中红霉素残留量的测定

GB 29705-2013 食品安全标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定