

鲜虾酱质量检测 虾酱农药残留检测

产品名称	鲜虾酱质量检测 虾酱农药残留检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	300.00/件
规格参数	
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层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

产品详情

虾酱检测哪里能做？虾酱检测项目和标准有哪些？虾酱农药残留检测如何收费？虾酱检测多久出报告？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类虾酱检测服务，项目包括质量检测，成分检测，重金属，农药残留，微生物，微量元素，ROHS检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS认证检测资质，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虾酱检测报告。

虾酱是中国沿海地区、中国香港地区以及东南亚地区常用的调味料之一，是用小虾加入盐，经发酵磨成粘稠状后，做成的酱食品。虾酱由于是一种储藏发酵食品，在储藏期间，蛋白质会分解成氨基酸，使之具有独特的清香，滋味鲜美，回味无穷，容易让人吃上瘾。

虾酱是一种广泛使用的调味品，在东南亚等地区也是bukehuoque的食材。然而虾酱中含有一定的盐分、酵母菌、大肠杆菌等微生物和有害物质，如果选取低质量或不合格的产品，会对人体健康造成危害。因此，加强虾酱的检测和监管工作非常必要。

一、虾酱的检测项目有哪些：

虾酱检测的项目包括感官试验、可溶性固形物、pH值、锡、总砷、铅、铜、霉菌、重金属，添加剂、农药残留，微生物，微量元素、兽药残留、商业无菌、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、菌落总数、大肠菌群、标签、营养标签、净含量等。

1. 菌落总数：菌落总数反映食品卫生质量，是判断虾酱是否有污染的指标之一。菌落总数超标，则代表虾酱可能含有细菌、霉菌等微生物。

2. 大肠杆菌：

大肠杆菌是人体肠道中存在的常见微生物，但在食品中被检测到，则意味着食品存在粪便污染。

3. 酵母菌和霉菌：酵母菌和霉菌会对食品产生变质和腐败，引起食品质量下降和食品卫生问题。

4. 感官指标：感官指标是通过观察、嗅闻、品尝等方法进行评价，以检测虾酱的色、味、香、口感等。虾酱若存在异味、异色、异物等，则代表其质量不佳。

二、虾酱检测范围包括哪些：

炒虾酱、鲜虾酱、咸虾酱、辣虾酱、卤虾酱、干虾酱、龙虾酱、麻辣虾酱、自制虾酱、萝卜虾酱、腌制虾酱、泡菜虾酱、小龙虾虾酱等。

三、虾酱的执行标准：

《食品安全国家标准 虾酱》是我国虾酱质量管理标准，其中规定了虾酱的检测项目和执行标准：

1. 菌落总数：该标准规定，每克虾酱中的菌落总数不应超过 5×10^6 CFU/g。
2. 大肠杆菌：该标准规定，每克虾酱中的大肠杆菌数量不应超过100CFU/g。
3. 酵母菌和霉菌：
该标准规定，每克虾酱中的酵母菌数量不应超过200CFU/g，霉菌数量不应超过100CFU/g。
4. 感官指标：虾酱应具有典型的色、味、香、口感和典型的虾味。色泽应为暗棕色，均匀、细腻、有光泽；味道应为鲜美、咸鲜、微辣；香味应为浓郁的虾味香气；口感应为细腻、润滑、不粘牙。

以上标准为虾酱在生产与销售过程中必须遵守的标准，如果虾酱检测结果超出上述标准，则应立即停产，回收、销毁不合格产品，并对原因进行调查和处理，以确保消费者的健康和安全。

结语：

虾酱是一种广为使用的调味料，但其质量的监管和检测却是非常重要的。通过对虾酱中的检测项目和执行标准的盘点，可以更好地了解虾酱的质量管理规范。在未来，我们可以通过加强市场监管、落实责任制、加大惩罚力度等方式，进一步保障消费者的健康和安全。

虾酱检测送检流程：

- 1、填写申请表：联系华谨检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。
- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。
- 4、确认草稿报告，发正式报告。
- 5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。

以上是华谨检测关于虾酱检测服务的相关介绍，更多关于虾酱检测费用，标准，项目，周期等问题可咨询在线工程师或来电咨询。（试验/检测周期、方法和步骤具体以工程师为准，如样品特殊可和工程师沟通交流样品特殊性，机构可为您设计合理的检测分析方案，节约您的时间）。