



時令食品

大閘蟹食用安全測試

秋風送爽，又是吃大閘蟹的時節。市面上除了著名的陽澄湖及太湖大閘蟹外，還有國內不同產地及國外入口的蟹種可供選擇。大閘蟹的品質固然重要，其食用安全更不容忽視。故此，為確保消費者能安心享用大閘蟹，進口商及食品供應商應為大閘蟹進行食用安全測試。

| 測試項目 | 內容 |
|-------|---------------------|
| 重金屬雜質 | 銻、砷、鎘、汞、鉛、錫、鉻 |
| 人造雌激素 | 己二烯雌酚、己烯雌酚、己烷雌酚 |
| 殘餘獸藥 | 氯霉素、土霉素、四環素、硝基呋喃 |
| 有害物質 | 二噁英、孔雀石綠、無色孔雀石綠、蘇丹紅 |

除了大閘蟹，其他受消費者歡迎的食用蟹如奄仔蟹、松葉蟹、皇帝蟹等，不論是海洋捕捉或人工養殖的蟹類，也可進行以上的安全測試。

業界優惠

STC (香港標準及檢定中心) 可提供針對食用蟹的安全測試，
以助生產商、進口商及零售商確保其產品質素及安全，保障商譽。

現在檢測以上項目可享有 **優惠價**，欲知優惠詳情，歡迎致電 2666 1839 / 2666 1878 查詢。



香港標準及檢定中心－化學、食品及藥物部

☎ +852 2666 1878

☎ +852 2663 1284

✉ hkcfcd@stc.group

📍 香港新界大埔工業邨大宏街10號

www.stc.group

