

珠海手工面条检测 挂面检测报告办理

产品名称	珠海手工面条检测 挂面检测报告办理
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
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房
联系电话	13609641229 13609641229

产品详情

手工面条检测 挂面检测报告办理

手工面检测范围手工面、手工挂面、手工面条手工面检测项目自然断条率检测，盐分检测，感官检测，酸度检测，不整齐度检测，水分检测，烹调性检测、烹调损失检测等。

手工挂面是以小麦粉添加盐、碱、水经手工拉制悬挂干燥后切制成一定长度的干面条。纯手工空心挂面味道鲜美可口，煮时耐煮耐泡，绑把成型，携带方便，是老、幼及病人、产妇喜爱的方便食品。

生面条：面条一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，之后或者压或擀制或抻成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状(或窄或宽，或扁或圆)或小片状

检测标准CODEX STAN 249-2006素食面条的标准21CFR 139.150-2013面条产品21CFR

139.150-2018面条产品21CFR 139.155-2013营养强化强化面条产品21CFR

139.155-2018营养强化强化面条产品21CFR 139.160-2013蔬菜面条产品21CFR

139.160-2018蔬菜面条产品21CFR 139.165-2013营养强化强化蔬菜面条产品21CFR

139.165-2018营养强化强化蔬菜面条产品GB/T 35875-2018粮油检验 小麦粉面条加工品质评价KS

H2179-1999生面条LS/T 3202-1993面条用小麦粉NF V03-714-1989(R1999)谷物和谷物制品

硬粒小麦粗面粉和面条 味觉评定细面条的质量(参考法)SS

219-1979(1988)干面条和面食产品(1988年4月第1次修订)T/GGI 007-2017兴仁薏仁面条加工技术规范