

面粉 小麦粉检测 颗粒细度 增白剂检测

产品名称	面粉 小麦粉检测 颗粒细度 增白剂检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

小麦粉是用小麦加工的面粉，是指去除麸皮后研磨的粉状食品。小麦粉营养价值非常丰富，富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。

小麦粉感官指标检测如何判定？

看

外包装的标签是否齐全，比如生产日期、保质期、质量等级、厂名等，以及封口线是否有拆开的痕迹。

闻

气味上是否有麦香味。如果有异味或“霉味”，不排除由于储存不当、超过保质期或遭受外部影响已经变质。

选

根据不同的用途选择合适的小麦粉，比如制作面条、馒头、饺子是一类麦粉，制作糕点、饼干是另一类麦粉。

质量标准：

1.小麦粉按加工精度分等。

2.特制一等、特制二等和标准粉的加工精度，依国联质检制订的标准样品为准。

普通粉的加工精度标准样品，由省、自治区、直辖市制定。

3.粗细度中的筛上剩余物，用感量1/10天平称量不出数的，视为全部通过。

4.气味、口味：一批小麦粉固有的综合气味和口味。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国联质检有关规定执行

面粉检测项目

水分检测，筋度检测，添加剂检测，粗细度检测，脂肪酸检测，增白剂检测，黄曲霉毒素检测，滑石粉检测，吊白块检测，铝离子检测，营养成分分析，霉菌毒素检测，酵母菌检测，呕吐毒素检测，灰分检测，微生物检测，微量元素检测，硼砂检测，理化指标检测，二氧化硫检测等