

小麦粉检测/小麦粉全项检测咨询

产品名称	小麦粉检测/小麦粉全项检测咨询
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

一、适用范围：

本标准适用于加工、销售、调拨、储存和出口的商品小麦粉。

二、相关标准：GB2761食品安全国家标准食品中真菌毒素限量 GB2762食品安全国家标准食品中污染物限量 GB2763食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 GB 5009.3食品安全国家标准食品中水分的测定 GB5009.4食品安全国家标准食品中灰分的测定 GB/T5490粮食、油料及植物油脂检验一般规则 GB/T5491粮食、油料检验 扦样、分样法 GB/T5492粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定 GB/T5506.2 粮油检验小麦和小麦粉面筋含量第2部分：仪器法测定湿面筋 GB/T5508粮食、油料检验粉类含砂量测定法 GB/T5509粮食、油料检验粉类磁性金属物测定法 GB/T10361 小麦、黑麦及其面粉，杜仁麦及其粗粒粉降落数值的测定HagbergPerten法 GB/T14611 粮油检验小麦粉面包烘焙品质试验直接发酵法 GB/T14614小麦粉面团的物理特性吸水性和流变学特性的测定粉质仪法 GB/T14614.4小麦粉面团流变特性测定吹泡仪法 GB/T14615小麦粉面团的物理特性流变学特性的测定拉伸仪法 GB/T24303粮油检验小麦粉蛋糕烘焙品质试验海绵蛋糕法 GB28050食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

三、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，依国家标准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，按照国家有关规定执行。

四、检验项目及定义

1.加工精度

小麦粉的加工精度通常以小麦粉的粉色和所含麸星（即麦皮屑）的多少衡量，是反映面粉质量的标志之一。

2.粉色、麸星

粉色是指小麦粉的颜色，麸星是指小麦粉中含有的麸皮碎片。

3.灰分

小麦粉经高温灼烧剩下的残渣占试样总质量的百分率，即矿物质含量。

4.面筋指数

小麦粉湿面筋在离心力作用下，穿过一定孔径筛板，保留在筛板上筋质量与全部面筋质量的百分率。它与面筋筋力强弱成正比。

5.通用小麦粉

特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉和低筋小麦粉。

6.专用小麦粉

面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉等