

深圳面制品加工食品检测

产品名称	深圳面制品加工食品检测
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	13926218719

产品详情

面制品加工食品是指以小麦粉为主要原料制作的一大类食品。例如，包子、馒头、油条、挂面等。由于面粉是面粉制品的主要原料，因此面粉的品质是决定面制食品质量的重要因素之一。然而不法分子利用这一特性，在面粉中非法添加有毒有害物质，例如过氧化苯酰（漂白）、滑石粉（增白）。此外，面制食品的制作都是使用面团也常被非法添加二氧化硫（防腐）、硼酸与硼砂（增加面团）

检测产品	检测项目
发酵面制品 (如包子、馒头等)	铅、铝残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甲醛次硫酸氢钠等
油炸面制品（如油条等）	铝残留量、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ等）
挂面	色泽、杂质、气味、口感、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、铅等
生湿面制品 (如面条、饺子皮、混沌皮、烧麦皮等)	铝残留量、硼酸等

检测项目

物质	功能	用途	检测标准
铝（明矾、含铝膨松剂）	增加蓬松度	各类面制加工食品，如包子、馒头、油条、糕点等	GB 5009.182-2017 食品安全国家标准 食品中铝的测定

		食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 GB 5009.269-2016
滑氧粉硫	漂白、防腐	
过氧化苯甲酰、过氧化钙	漂白	食品安全国家标准 食品中滑石粉的测定 GB 25573-2010
溴酸钾、 甲醛次硫酸氢钠	改善口感	食品安全国家标准 《食品添加剂 过氧化钙》 GB/T 20188-2006 小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法 GB/T 21126-2007小麦粉与 大米粉及其制品中甲醛次 硫酸氢钠含量的测定
硼酸与硼砂	增加韧性、防腐、保水	GB 5009.275-2016 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定