

江汉区鲜切面，手工面检测 常规项目测试

产品名称	江汉区鲜切面，手工面检测 常规项目测试
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	检测范围:食品检测 周期:3-5 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582169 18662582169

产品详情

一、检测范围

挂面，鲜面条，自制面条，宝宝面条，面条粉，家常面条，手擀面条，干面条，生面条，手工面条，蔬菜面条

二、检测项目

感官检测：外观包装，整齐度，折断率，味道，色泽，杂质

理化检测：水分，灰分，酸度，盐分，白度，湿度，粗细度，筋度，含砂量，熟化度

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母菌，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌

营养成分检测：热量，碳水化合物，蛋白质，膳食纤维，维生素，氨基酸，营养元素检测

卫生检测：砷砂，甲醛，残留物，农药残留，重金属，二氧化硫，食品添加剂，黄曲霉毒素

三、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