

黑米需要检测什么指标？黑米怎么检测

产品名称	黑米需要检测什么指标？黑米怎么检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:黑米质量检测 周期:5-7天 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	13545270223

产品详情

黑米是否被染色可用白醋检测

原理：花青素遇酸变红色

黑米在淘洗时的确是会掉色，但是颜色应为酒红色或者是紫红色，假如淘洗剩下的黑米水颜色为墨汁一样的深黑色，而且经过多次淘洗依旧是黑色，那么这种黑米可以基本断定为染色黑米。将白醋滴到生的黑米上，如果白醋变成紫红色，那么这黑米就是好的黑米，如果不变色，买到的黑米就有可能是陈米或者是染色黑米。

检测范围：黑米、黑米粥、黑米粉、黑米饭、黑米面、黑米糕、黑米糊、黑米酒、黑米馒头、富硒黑米、进口黑米、出口黑米、黑米罐头等。

检测项目包括感官指标、理化指标、微生物指标、有害物质、其他检测等。

感官指标：色泽、外观、口感、杂质、净含量、不完善粒等。

理化指标：pH值、水分、过氧化值、维生素、粗蛋白等。

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等。

有害物质：农残、重金属(铅、砷、镉、六价铬、汞)、染色剂、黄曲霉毒素等。

其他检测：成分分析、成分检测、含量检测、营养成分分析等。

黑米检测标准

NY/T 832-2004 黑米

GB 2715 粮食卫生标准

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分

GB/T 5511 粮食、油料检验 粗蛋白

GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味

GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒