

大米检测单位 大米的检测项目及标准

产品名称	大米检测单位 大米的检测项目及标准
公司名称	国联质检
价格	.00/个
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:依据标准 检测周期:5-7天(特殊项目除外)
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

产品详情

大米作为人们的日常主食，碎米、不完善粒、杂质@大限量、农残、水分、黄粒米、互混、镉、砷、铅、汞等检测项目是大米检测的重要指标。

大米定义：

大米(Rice)，是稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的成品。国内大米分类：粳(xi n)米、粳(j ng)米、糯(nu ò)米。粳米系用粳型非糯性稻谷制成的米称为粳米;粳米是用粳型非糯性稻谷碾制成的米;糯米又称江米，呈乳白色，不透明，煮后透明，粘性大，胀性小，一般不做主食，多用制作糕点、粽子、元宵等，以及作酿酒的原料。

日常食品抽检大米常规检测的重要项目：碎米、不完善粒、杂质@大限量、农残、水分、互混、镉、砷、铅、汞。

农药残留检测

污染物：铅Pb，镉Cd，汞Hg，砷/无机砷As，铬Cr，苯并[]芘

真菌毒素：黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A

理化项目：霉变粒、碎米、不完善粒、糠粉、矿物质、纯质率、带壳稗粒、稻谷粒、水分、黄粒米、互混检验、气味、色泽、垩白粒率 转基因：水稻及其产品(CaMV 35S, NOS, Bt)

大米检测的执行标准

GB 1350 稻谷

GB 2715粮食卫生标准

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T5503 粮油检验 碎米检验法

GB/T5502 粮油检验 米类加工精度检验

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

众所周知，“镉大米”对人体有着严重伤害，只不过镉超标大米要在体内累积到一定程度才体现出来。对于公众来说，现在@迫切需要知道的无疑是哪些品牌的大米镉超标，以降低食用到“镉大米”的风险。

毒大米:是指用陈米反复研磨后，掺进工业原料白蜡油混合而成，其色泽透明，卖相好。食用后会引起人体全身乏力、恶心、头晕、头疼等症状。辨别掺假大米要一看二摸三嗅:从观感上看大米成色如何，用手摸大米是否有油腻感，闻一下有无大米的自然香味。简便的方法是，把少许米放进水里，漂油花的就是掺油大米。