

曲奇饼干桃酥饼干检验夹心饼干食品怎么检测？

产品名称	曲奇饼干桃酥饼干检验夹心饼干食品怎么检测？
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	曲奇饼干桃酥:夹心饼干食品检测 周期:3-5天 检测范围: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	0512-65587132 13906137644

产品详情

饼干的主要原料是小麦面粉，再添加糖类，油脂，蛋品，乳品等辅料。根据配方和生产工艺的不同，甜饼干可分为韧性饼干和酥性饼干两大类。

韧性饼干的特点是印模造型多为凹花，表面有针眼。制品表面平整光滑，断面结构有层次，口嚼时有松脆感，耐嚼，松脆为其特有的特色。韧性饼干的糖和油脂的配比较酥性饼低。一般用糖量的30%以下，用油量为20%以下。酥性饼干的特点是印模造型多为凸花，花纹明显，结构细密，为面粉量的14%~30%。有些甜味疏松的特殊制品，油脂用量可高达50%左右。

饼干可检测种类包括：

饼干按其加工工艺的不同，可分为：酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(或注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干及其他饼干。

饼干检测项目：

感官，杂质，水分，酸价，过氧化值，总砷，铅，菌落总数，大肠菌群，霉菌，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，碱度，酸度，PH，脂肪，松密度，二氧化硫残留量，甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)，天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)，麦芽糖醇，麦芽糖醇液，山梨糖醇，山梨糖醇液，丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)，二丁基羟基甲苯(BHT)，特丁基对苯二酚(TBHQ)，没食子酸丙酯(PG)，红曲红，栀子黄，诱惑红，净含量，标签等。