

# 杭州市脱水蔬菜检测根菜类检测

产品名称	杭州市脱水蔬菜检测根菜类检测
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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	18662582269 18662582269

## 产品详情

脱水蔬菜、根菜是利用人工加热脱去大部分水份而制成的一种干菜，食用前只要将其侵入水中即可复原，并保留鲜菜原有的色泽、风味及营养成分。而脱水菜克服了鲜菜不易运输和贮藏等致命弱点，所以加工脱水菜即可缓解旺季蔬菜销售压力，又可使人们在淡季吃到合理价位的蔬菜。

生产工艺有真空冷冻干燥和热风干燥两大类。冻干的产品能zui大限度地保存原新鲜原料的色、香、味和营养成份，以及原料的外观形状，具有良好的复水性，营养卫生，保存性好，但设备投资较大。热风干燥投资较少，但营养成份、外形都不及冻干产品。

脱水蔬菜 根菜类检测标准：NY/T 959-2006，适用于脱水蔬菜根菜类生产、运输、贮运及销售。

检测项目有哪些？

感官、水分、总灰分（以干基计）、酸不溶灰分（以干基计）、砷、铅、镉、汞、亚硝酸盐、亚硫酸盐、菌落总数等。

参考标准是什么？

GB 5009.3-2016、GB 5009.4-2016、GB 5009.4-2016、GB 5009.11-2014、GB 5009.12-2010、GB 5009.15-2014、GB 5009.17-2014、GB 5009.33-2010、GB 5009.34-2016、GB 4789.2-2016、GB/T 4789.3-2003等。

检测流程是什么？

- 1、寄样(或上门取样)。
- 2、mian费初检(不收取任何费用)。
- 3、根据实验复杂程度进行报价。
- 4、双方确定，签订保密协议，开始实验。
- 5、完成实验。
- 6、邮寄检测报告，提供后期服务。