

大豆、红豆、绿豆质量检测农药残留测试

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 大豆、红豆、绿豆质量检测农药残留测试 |
| 公司名称 | 广分检测技术（苏州）有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 类型:第三方检测 周期:7-10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

中国栽培大豆已有五千年的历史。同时也是早研发生产豆制品的国。豆类泛指所有能产生豆荚的豆科植物。其种类繁多，营养丰富，栽培遍布世界各地。近年来，豆类由于其较高的营养价值和良好的口感越来越受到人们的欢迎。豆类主要包括大豆、赤豆、绿豆及豌豆、蚕豆、芸豆、小扁豆等其他食用豆类。

如何鉴别豆制品质量

豆制品的感官鉴别，主要是依据观察其色泽、组织状态，嗅闻其气味和品尝其滋味来进行的。

豆腐：淡黄或白色，边角完整，不凹凸，口感细嫩，软硬适宜，醇香无杂质，无异味。

豆腐皮：微黄均匀，片状，表面细腻，薄厚均匀，有弹性，不发黏，无杂质。若辨真假，可弄湿摊开，若见深黄小点，是涂有黄颜料；折叠微压，有明显压痕或断裂的，就可能掺假。

油豆腐：表面金黄或棕黄色、皮脆、内暗黄，酥松可口，若内囊多结团，无弹力，则为掺了杂质。

腐竹：一级品色泽黄、油亮，干燥筋韧，无碎块；二级品颜色较一级品灰黄，干燥无碎块；三级品灰黄色较重，无光泽，易碎，筋韧性差。

豆制品检测部分相关标准：

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

SB/T 10170-2007 腐乳

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

SB/T 10633-2011 豆浆类

GB 2760 食品安全国标准 食品添加剂使用标准

GB 2712 食品安全国标准 豆制品

GB/T 22106-2008 非发酵豆制品

GB 2762 食品安全国标准 食品中污染物限量