

面条食品检测，第三方面条食品检测机构

产品名称	面条食品检测，第三方面条食品检测机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

面条是一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，之后或者压或擀制或抻成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状（或窄或宽，或扁或圆）或小片状，之后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。

面条检测标准

- 1、GB/T 35875-2018 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价
- 2、NY/T 3521-2019 马铃薯面条加工技术规范
- 3、SNI 01-2974-1996 干面条
- 4、GOST R 56575-2015 自制面条. 规格
- 5、CNS 4991-1995 干面条
- 6、GOST 31749-2012 即食(面条)通心粉制品.通用规格
- 7、NY/T 1994-2011 农产品质量安全追溯操作规程 小麦粉及面条
- 8、DB22/T 73-2011 荞麦面条中荞麦粉含量的测定

9、TCVN 1875-1976 面条.试验方法

10、CNS 4991-2006 生面条

11、GOST R 52378-2005 速食(面条)通心粉.通用规范

12、SNI 01-6630-2002 方便食用面条

面条检测范围

生面条、鲜面条、干面条、玉米面条、挂面、杂粮面条、蝴蝶面、蔬菜面条、方便面、自制面条、宝宝面条、家常面条、手擀面条等。

面条检测项目

成分检测、质量检测、营养成分检测、脂肪含量检测、甲醛检测、水分检测、灰分检测、酸度检测、盐分检测、熟化度检测、卫生检测、农残检测、吊白块检测、弯曲折断率、白度检测、湿度检测、粗细度检测、筋度检测、含砂量检测、微生物检测、添加剂检测等。

面条检测流程

- 1、沟通需求：了解待检测项目，确定检测范围；
- 2、报价：根据检测项目及检测需求进行报价；
- 3、签约：签订合同及保密协议，开始检测；
- 4、完成检测：检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体可咨询检测顾问；
- 5、出具检测报告，进行后期服务；

以上是有关面条检测的相关介绍，清析技术研究院可提供相关检测服务，提供资质检测报告，致力于产品研发、成分分析、材料检测、工业诊断、模拟测试、大型仪器测试、可信性验证等技术服务，具备CMA/CNAS资质认可、实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。