

荆州干脆面检测微生物指标测试单位

产品名称	荆州干脆面检测微生物指标测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
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	18662582169 18662582169

产品详情

干吃面以小麦面粉为关键原材料，加上辅材，经生产加工制作的混沌皮，是一种既食型休闲零食。干吃面带有丰富多彩的植物油脂、糖分，归属于热量高的食物，可迅速补充能量，减轻挨饿。以其省时省力、价格实惠而深受热爱。但干吃面营养成分单一，长期食用非常容易造成缺乏营养。

食品类商品在研制生产制造以前都是有其市场定位与特点。食品类品种繁多、各种各样，但无论是什么食品在面对大家、变成群众日用品前，都是会开展严格品质检测检验。

干吃面的检测项目：

感观、铅、镉、水份、过氧化值、丙二醛、三氯蔗糖、菌数、大肠杆菌、沙门菌、金黄链球菌等。

方便面的物理性能有水份、过氧化值与丙二醛等，过氧化值是人体脂肪中三酰甘油成分的标示，人体脂肪在长期性储藏情况下，因为微生物菌种、酶和热功效产生迟缓水解反应，造成三酰甘油。

过氧化值越小，表明植物油脂品质就越好，新鲜程度和精练水平就越好。

丙二醛是评判植物油脂劣变水平，一般来说丙二醛越高其劣变就会越强大！由于植物油脂空气氧化劣变造成的一些小分子物质在身体内对身体造成不好的直接影响，如造成氧自由基，因此丙二醛太强的油对身体不好。

检测依据：

GB 17400 食品卫生安全国家标准 泡面

GB 2760 食品卫生安全国家标准 食用添加剂应用规范

GB 2762 食品卫生安全国家标准 食品类中污染物质限定