

粮食产品真菌毒素限量 常规项目检测

产品名称	粮食产品真菌毒素限量 常规项目检测
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

作为人们日常食用的主食之一，小麦粉中含有蛋白质、淀粉、脂肪、维生素和无机盐等。小麦粉中的蛋白质含量比其他谷物产品高，一般在11%以上，高的可达15%--20%，由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，它们吸水后可揉成具有粘弹性的面筋质，因此用小麦粉可制成独特品质和风味的食品。小麦粉中碳水化合物含量在70%以上，主要由淀粉、纤维素和其他糖类组成，是人体能量的主要来源。

因此良好靠谱的小麦粉对于人们身体健康的非常重要的，这时候我们就需要对小麦粉进行食品检测，确定小面粉对于我们的身体来说健康无害的，那么进行小麦粉检测都有哪些项目呢？

通常情况下小麦粉的检测项目包括汞、铅、标签、灰分、水分、气味、蛋白质、粗细度、面筋质、含砂量、无机砷、六六六、滴滴涕、加工精度、脂肪酸值、气味口味、磁性金属物、粉色,麸星、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B1

其主要依据：

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法

卫生部公告〔2011〕第4号 卫生部等7

部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化*的公告

产品明示标准和质量要求