

挂面检测 杂粮面检测 苏州面食检测机构

产品名称	挂面检测 杂粮面检测 苏州面食检测机构
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司检测部
价格	1300.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:5-7个工作日 检测范围: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	0512-65587132 17312626973

产品详情

挂面是一种细若发丝、洁白光韧,并且耐存、耐煮的手工面食。目前,挂面已形成主食型、风味型、营养型、保健型等

共同发展的格局。挂面因口感好、食用方便、价格低、易于贮存,一直是人们喜爱的主要面食之一。

检测范围:荞麦挂面,蔬菜挂面,空心挂面,儿童挂面,杂粮挂面等。

检测项目:含碱量,含水率,水分活度,熟断条率,酸度,不整齐度,折弯断条率,脂肪酸值,营养成分,重金属,自然断条率,硼酸,感官指标等。

挂面检测报告可以用于企业生产发证、出厂检测、销售公示等用途。

怎样鉴别挂面的质量?

- (1)观色泽挂面色泽洁白、稍带淡黄。如果面条颜色变深或呈褐色(花色面条除外),则说明已变质。
- (2)闻气味挂面具有小麦面粉的芳香味,无霉味、酸味及其他异味。花色挂面则带有添加辅料的特殊气味。
- (3)看包装挂面应该包装紧实、整齐美观,竖提起来不掉碎条,且包装上应标明厂名、厂址、产品名称、产品标准、质量等级、净含量、生产日期、保质期、配料表、营养成分表等。
- (4)整齐度面条的整齐度应在90%以上,自然断条率越低表明面条品质越好。
- (5)试筋力挂面,用手捏着一根面条的两端,轻轻弯曲,其弯度可达到5厘米以上。

(6)尝口感挂面在煮熟后不糊、不浑汤，口感不黏，不牙碜,柔软爽口。