

# 粮食加工检测粮食质量检测佛山粮油检测中心

产品名称	粮食加工检测粮食质量检测佛山粮油检测中心
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	99.00/件
规格参数	粮油检测中心:粮食加工检测 粮食加工检测:佛山粮油检测中心 粮食质量检测:13928673434
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

## 产品详情

粮食加工品是指原粮通过处理转化成的半成品粮、成品粮，或者是由半成品粮转化成的成品粮。华谨检测中心可提供玉米粉、小麦粉等粮食加工品的检测服务。

大米白面是咱中国人餐桌上不可缺少的主食，尤其是大米，在中国那真是有不可动摇的地位。大米的品种种类繁多，每次去超市买大米，都让人眼花缭乱，到底什么样的大米才是好大米呢？今天咱们就来详细说说大米。

大米我国和国际市场通常根据粒形和粒质分为：籼米、粳米、和糯米三类。而我们平常所说的大米，是指粳米和籼米，粳米一般产在华北和东北等地区，质地硬而有韧性，煮熟后黏性油性比较大，口感柔软可口；而籼米多产在湖南、湖北、广东、广西、四川等地区，米质较脆，煮熟后柔软但是不粘，更细腻。

大米执行的是（GB/T1354-2018）的国家标准，也就是说购买大米，如果有GB/T1354就是合格的大米。目前市面上销售的大米，分为大米和优质大米，优质大米还分为三个等级，这个等级是按照加工的精度来划分的，优质一级，优质二级，优质三级，这个等级不代表营养程度，因为大米的营养很多都在保护层

和皮上，加工的越为精细，口感越好，但是营养价值反而会越低。为了更好的掌握了解生产的大米质量，我方实验室对大米展开以下指标检验：

食品标签、黄粒米含量、色泽、气味、不完善粒含量、杂质总量、无机杂质含量、小碎米、碎米总量、水分含量、加工精度、互混率、垩白度、品尝评分值、直链淀粉含量（干基）、单件包装商品允许短缺量、黄曲霉毒素B、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、汞（以Hg计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、六六六、滴滴涕、苯并(a)芘

更多检测要求欢迎联系佛山市华谨粮油检测中心--叶工。谢谢