

佛山市粮食检测报告，大米质量检测单位

产品名称	佛山市粮食检测报告，大米质量检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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
联系电话	132****2174 132****2174

产品详情

佛山市粮食检测报告，大米质量检测单位，华谨服务团队

深圳粮食检测，东莞粮食检测，广州粮食检测，惠州粮食检测，肇庆粮食检测，清远粮食检测

粮食检测项目包括感官指标、理化指标、微生物指标、食品安全、其他检测等。

感官指标：色泽、颜色、粘度、比重、气味、滋味、杂质、粒型、饱满度、不完善粒、净含量检测、加工精度、新鲜度检测等。

理化指标：pH值、水分、灰分、湿度、酸度检测、过氧化值、密度、灼烧残渣、干燥失重、蒸发残渣、不溶物、淀粉含量、粗纤维检测等。

微生物指标：霉菌检测、酵母菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群，其他致病菌，商业无菌检测等。

感官指标 气味、香气、香味 黏度、稠度、质地 风味：香气、味道、化学感觉

外观：颜色、透明度、大小、形状、表面质地、碳酸饱和度 粮食检测标准 GB 8869-1988

粮食、油料及其加工产品 GB 5519-1988 粮食和油料千粒重的测定

GB/T 5518-1985 粮食比重测定 GB/T 5517-2010 粮食及制品酸度测定 GB/T 5516-1985 粮食粘度测定 GB/T

5515-1985 粮食、油料 粗纤维测定 GB/T 5514-2008 粮食、油料中淀粉含量测定 GB/T 5507-1985

粉类粗细度测定 GB/T 5505-1985 粮食、油料检验 灰分测定 GB 5497-1985 水分测定 GB/T 5494-1985

杂质、不完善粒检验 GB/T 5492-2008 色泽、气味、口味测定 GB 2715-2005 粮食卫生标准

业务流程：测试前：需来电、传真、邮件或当面沟通，确定样品情况、测试标准及报告时间等。

温馨提示：

工作日工作时间：周一至周五

上午：08：30-12：00 - 下午：13：30-17：30。