

膨松剂配方分析机构，郑州膨松剂检测分析中心

产品名称	膨松剂配方分析机构，郑州膨松剂检测分析中心
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

膨松剂指食品加工中添加于生产焙烤食品的主要原料小麦粉中，并在加工过程中受热分解，产生气体，使面坯起发，形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的一类物质。

膨松剂配方分析项目

配方分析、成分分析、成分检测、配方还原、微生物检测、铝含量检测、pH值检测、受热产生气体量检测、二氧化碳含量检测、硝酸不溶物检测、重金属含量检测、理化性能检测等。

膨松剂配方分析范围

碱性膨松剂、复合膨松剂、面包膨松剂、食品膨松剂、化工膨松剂、无铝膨松剂、化学膨松剂等。

膨松剂配方分析标准

- 1、GB 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- 2、GB 25591-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 复合膨松剂
- 3、SN/T 2360.7-2009 进出口食品添加剂检验规程 第7部分:膨松剂

膨松剂配方分析流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、初检（根据客户需求确定具体检测项目）；
- 4、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 5、签约（双方确定--签订保密协议）；
- 6、完成实验（出具检测报告，售后服务）；

以上是膨松剂配方分析的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，致力于产品研发、成分分析、材料检测、工业诊断、模拟测试、大型仪器测试、可信性验证等技术服务，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。