

# 面条营养成分检测

产品名称	面条营养成分检测
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司推广部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 13378656801

## 产品详情

面条检测范围（部分）：

生面条、鲜面条、干面条、玉米面条、挂面、杂粮面条、蝴蝶面、蔬菜面条、方便面、自制面条、宝宝面条、家常面条、手擀面条、生鲜面条，玉米面条，蔬菜面条，杂粮面条，蝴蝶面、空心面、富硒面条、鸡蛋面、土豆面条、苦荞面条等。

面条检测项目（部分）：

成分检测、质量检测、营养成分检测、脂肪含量检测、甲醛检测、水分检测、灰分检测、酸度检测、盐分检测、熟化度检测、卫生检测、农残检测、吊白块检测、弯曲折断率、白度检测、湿度检测、粗细度检测、筋度检测、含砂量检测、微生物检测、添加剂检测等。

感官检测：外观包装，整齐度，折断率，味道，色泽，杂质。

理化检测：水分，灰分，酸度，盐分，白度，湿度，粗细度，筋度，含砂量，熟化度。

卫生检测：硼砂，甲醛，残留物，农药残留，重金属，二氧化硫，食品添加剂，黄曲霉毒素。

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母菌，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌。

营养成分检测：热量，碳水化合物，蛋白质，膳食纤维，维生素，氨基酸，营养元素检测。

面条检测标准（部分）：

GB/T 35875-2018 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价

NY/T 3521-2019 马铃薯面条加工技术规范

DB53/T 803-2016 地理标志产品 东川面条 (东川挂面)

GOST R 56575-2015 自制面条. 规格

GOST EN 15774-2013 食品加工机械. 新鲜和实心意大利通心粉 (意大利干面条, 意大利肉卷, 意大利饺子, 面耳朵, 耳朵粉和面粉团) 加工机械. 安全和卫生要求

GOST 31749-2012 即食(面条)通心粉制品.通用规格

NY/T 1994-2011 农产品质量安全追溯操作规程 小麦粉及面条

DB22/T 73-2011 荞麦面条中荞麦粉含量的测定

TCVN 1875-1976 面条.试验方法

CNS 4991-2006 生面条