

广州面粉检测标准和项目,面粉添加剂检测单位

产品名称	广州面粉检测标准和项目,面粉添加剂检测单位
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	.00/件
规格参数	检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样
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

面粉检测哪里能做？面粉检测项目和标准有哪些？面粉农药残留检测如何收费？面粉检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类面粉检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，农药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的面粉检测报告。

面粉是一种由小麦磨成的粉状物。按面粉中蛋白质含量的多少，可以分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及无筋面粉。

我们常说的“面粉”指小麦粉，即用小麦磨出来的粉，“高筋小麦粉”之类的名称指的就是我们平常所说的面粉。小麦粉按性能和用途分为专用面粉(如面包粉、饺子粉、饼干粉等)、通用面粉(如标准粉、富强粉)、营养强化面粉(如增钙面粉、富铁面粉、“7+1”营养强化面粉等)。按精度分为特制一等面粉、特制二等面粉、标准面粉、普通面粉等。按筋力强弱分为高筋面粉、中筋面粉及低筋面粉。

面粉检测范围（部分）：

面粉，石磨面粉，工厂面粉，小麦面粉，粮食面粉，富硒面粉，水饺面粉，品牌面粉，全麦面粉，玉米面粉，发酵面粉、高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉、无筋面粉、面包面粉、糕饼面粉等。

面粉检测项目（部分）：

成分检测、水分检测、微生物检测、重金属检测、农残检测、灰分检测、筋度检测、白度检测、细度检测、面筋值检测、添加剂检测、粗细度检测、增白剂检测、精度检测、新鲜度检测、糊化粘度检测、含砂量检测、沉降值检测、粉尘浓度检测、苯甲酰胺检测、淀粉酶活性检测、加工精度检测、吸水率检测

、脂肪酸检测等。

面粉检测标准（部分）：

GB/T 1355-2021 小麦粉

GB/T 28120-2011 面粉纸袋

KS H 2012-2013 面粉

GB/T 8607-1988 高筋小麦粉

GB/T 8608-1988 低筋小麦粉

GB 16329-1996 小麦、面粉、玉米及玉米粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量标准

DB41/T 1249-2016 地理标志产品 永城面粉

NF V03-710-2016 谷类和研磨谷类制品. 面粉粘度的测定. 面粉粘度测量器法

GOST 27494-2016 面粉和麦麸. 灰分含量的测定方法

GOST 26361-2013 面粉. 白度测定方法

面粉的取样：用迂子反进正出，取大约500g左右的面粉，检查一下生产日期，生产日期同一车不得超过3个，把取样的面粉装进袋子里标注上：1、生产厂家哪个级别。2、来货吨数T。3、生产日期。4、取样日期。

面粉需要检测分为六个部分：

- 1、水分检测：提前降铝瓶(称量瓶)放入干燥器烘干好，先称铝瓶然后加入2-3g的面粉读出来数做3组，依次称取读数作记录，放入箱子烘干水分(三个小时)。
- 2、灰分检测：秤取坩埚的重量然后加入2-3g面粉，同上作三组，然后放入加热网上烧，烧至无烟的时候放入550c°的高温炉烘烤让其灰化。
- 3、湿面筋检测：秤取10g的面粉加入5ml的氯化钠水，先和面然后单数*后洗涤，结束后取干净仪器上的面筋，拉伸一下看其长度做记录，然后反复揉搓至变粘手秤重量。
- 4、粗细度检测：秤50g面粉于自动晒器中，看其结果。
- 5、脂肪酸值检测：取10g面粉于磨砂口罩锥形瓶中，加入50ml乙醇，用仪器混合均匀沉淀，用滤纸取滤液25ml于锥形瓶中，加入50ml的蒸馏水加入3滴酚酞，先看下koH得数然后滴定至粉红色为终点读数，计量出来消耗KOH得刻度。
- 6、砂齿感：取适量面粉于碗中加入水搅拌均匀，放入开水中煮熟，品尝。