

# 小麦粉大米挂面检测机构 国联质检食品检测中心

产品名称	小麦粉大米挂面检测机构 国联质检食品检测中心
公司名称	国联质量检测
价格	.00/件
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:国标、企标、地标等 检测周期:5-7天(特殊项目除外)
公司地址	西咸新区沣东新城协同创新港8号楼
联系电话	17792359878 18092379637

## 产品详情

### 小麦粉大米挂面检测

#### 产品服务介绍

作为一个检测实验室的技术工程师,小麦粉大米挂面检测是我们的一项核心业务。我们在检测过程中,首先要进行成分分析,然后根据标准开展相应的检测项目,以保证产品的质量安全。本文将从成分分析、检测项目以及标准等方面为您详细介绍小麦粉大米挂面检测。

#### 一、成分分析

小麦粉、大米和挂面均为传统的主食,其成分分别为以下

1. 小麦粉 小麦淀粉、小麦蛋白、小麦胚芽、油脂、矿物质、维生素等;
2. 大米 淀粉、蛋白质、维生素、氨基酸等;
3. 挂面 淀粉、蛋白质、维生素、氨基酸等。

通过对其成分分析,我们可以了解到这些主食在生产过程中需要遵循的标准化操作。

#### 二、检测项目

小麦粉大米挂面检测主要包括以下几个项目

1. 残留农药检测 用于检测产品中是否存在农药残留,根据国家标准可检测的农药种类不同,检测的科学性和准确性也不同;

## 2. 过氧化值检测

检测产品的氧化程度，判断其新鲜度和品质，根据国家标准，不同种类的产品过氧化值标准不同；

3. 酸价检测 检测产品中酸价的含量，一定程度上反映了产品的腐败情况，根据国家标准，不同种类的产品酸价标准不同；

4. 蛋白质含量检测 检测产品中蛋白质的含量，判断产品的营养价值，根据国家标准，不同种类的产品蛋白质含量标准不同；

5. 品质指标 通过口感、色泽、气味、质地等指标对产品的品质进行评估，根据国家标准，不同种类的产品评估指标不同。

以上检测项目在小麦粉大米挂面生产过程中关键，每个项目标准的执行要求也不同，但保证了各个产品的质量安全。

## 三、标准

1. 小麦粉 《食品添加剂使用标准》(GB2760)、《小麦粉》(GB/T8967)、《面粉》(GB/T17397)等；

2. 大米 《大米》(GB1354)、《食品添加剂使用标准》(GB2760)等；

3. 挂面 《干面食品》(GB/T24261)、《食品添加剂使用标准》(GB2760)等。

以上标准是小麦粉大米挂面生产的必要标准，保证产品的质量和安全性。

以上是一些常见的检测项目，根据产品的不同和生产地不同，可能会有所不同。

## 问答

### 1. 什么是小麦粉大米挂面

小麦粉大米挂面是一种传统的主食，由不同比例的小麦粉、大米以及淀粉等材料加工而成。

### 2. 小麦粉大米挂面检测有哪些项目

小麦粉大米挂面检测主要包括残留农药、过氧化值、酸价、蛋白质含量、品质指标等项目。

### 3. 小麦粉大米挂面的标准是什么

小麦粉大米挂面的标准包括《小麦粉》、《面粉》、《大米》、《食品添加剂使用标准》、《干面食品》等国家标准。