

佛山南海区赤砂糖检测，随时可咨询

产品名称	佛山南海区赤砂糖检测，随时可咨询
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	150.00/件
规格参数	检测类型:委托检测 收费标准:电议 服务地区:广州，佛山，深圳，东莞，肇庆
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

佛山南海区赤砂糖检测，随时可咨询

承接：广州赤砂糖检测，东莞赤砂糖检测，深圳赤砂糖检测，中山赤砂糖检测，肇庆赤砂糖检测，等

赤砂糖检测指标有什么？多久检测一次？

检测指标

细菌总数

细菌总数反映赤砂糖是否受到细菌污染，主要靠目视和嗅觉判断。糖产品的生产过程中，若操作不当，或糖的贮存时间过长，就会出现霉变、发臭、变色等现象，并导致细菌总数超标。细菌数量的超标会导致赤砂糖的品质下降，甚至会对消费者的健康产生危害。于是细菌总数是一个非常重要的检测指标之一。

灰分

灰分是指赤砂糖中的不挥发物与它的重量之比。灰分含量高，说明赤砂糖中含有较多的杂质，如砂石、铁锈、尘土等，这些杂质会影响糖的色、香、味和口感等品质指标。同时，灰分含量高也与糖的保存周期和储存条件等有关。

甜度

甜度是指糖的甜味强度，通常由酚酞滴定法测定。糖的甜度与糖的品质及用途密切相关。例如，用于制作广式月饼的赤砂糖，其甜度需控制在30-35度之间；而用于制作乳酪的赤砂糖，其甜度需控制在25-30度之间。甜度的测定不仅能够确保赤砂糖的品质，还能够减轻消费者的负担。

酸度

酸度是指赤砂糖中的酸性物质的含量，通常由酚酞滴定法测定。研究表明，赤砂糖中的酸度能够反映糖的发酵程度和品质，若酸度高，则说明糖的品质较差，不适合食用。若酸度过低，则说明糖的品质不佳，容易引起各种消化疾病，因此酸度在糖的生产过程和质量检测中起到至关重要的作用。

检测方法

赤砂糖的检测方法相对比较简单，一般通过样品液、涂片或滤纸等方式进行检测。常用的检测仪器有余氯洁净灰器、自动滴定仪、PH计等。常见的机构有国家食品质量监督检验中心、地方食品质量监督检验所、认证机构或者华谨质检平台-食品检测中心等。

检测频率

赤砂糖的检测频率应根据赤砂糖的生产规模、操纵管理水平、储存条件、装卸防潮等因素而定，并应有专人进行检测。对于生产规模较小的厂家，宜采用抽样检测的方式，保证产品的质量；而对于生产规模较大的厂家，则应进行日常监测，以便随时发现问题并及时处理。

注意事项

赤砂糖的储存要避免潮湿、阳光直射和高温环境；

赤砂糖应随时注意防潮、防污染；

检测前应预热仪器，保证检测的准确性；

检测时应保持实验室的清洁，防止其他物质的干扰。

赤砂糖的质量直接关系到人民群众的健康，切实保护好消费者的权益，具有极其重要的意义。因此，要加强赤砂糖的质量监管和检测力度，严格按照国家标准进行检测，保证赤砂糖的品质和卫生安全。

华谨检测作为广东第三方检测机构，提供环境检测、食品检测、建材检测、金属检测、石材检测、纸制品检测、油品检测、能源矿产检测等一站式检测服务。

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。

质检认证平台（华谨检测团队），业务电话：联系人：钟先森

检测流程：

1、电话沟通、确认需求；2、提供方案、确认报价；3、邮寄样品、安排检测；4、进度跟踪、结果反馈；

5、出具报告、服务；6、如需加急、优先处理；