

# 方便湿米粉DB34/T1114-2009检测 方便湿米粉销售检测

产品名称	方便湿米粉DB34/T1114-2009检测 方便湿米粉销售检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 检测类型:第三方检测公司 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

方便湿米粉 DB34T1114-2009检测

### 一、前言

方便湿米粉作为我国传统美食之一，深受广大消费者的喜爱。为了保证方便湿米粉的质量和安​​全，我国制定了一系列的检测标准，其中 DB34/T1114-2009 是针对方便湿米粉的一项重要检测标准。本文将详细介绍 DB34/T1114-2009 检测的内容及方法。

### 二、检测项目

DB34/T1114-2009标准对方便湿米粉的检测主要包括以下几个方面：

**外观：**观察方便湿米粉的色泽、组织状态、杂质等。

**水分：**检测方便湿米粉的水分含量，以确保其符合生产工艺要求。

**蛋白质：**分析方便湿米粉中的蛋白质含量，反映原料质量和蛋白质消化率。

**脂肪：**检测方便湿米粉中的脂肪含量，评估产品风味和营养价值。

**碳水化合物：**测定方便湿米粉中的碳水化合物含量，包括淀粉和糖类。

**食品添加剂：**检测方便湿米粉中食品添加剂的使用情况，确保其符合食品安全法规要求。

### 三、检测方法

外观检测：采用目测法，观察方便湿米粉的色泽、组织状态、杂质等。

水分检测：采用干燥法，将样品置于恒温恒湿环境中，测定样品重量变化。

蛋白质检测：采用凯氏定氮法，将样品中的蛋白质转化为氨，再通过滴定测定氨含量。

脂肪检测：采用索氏抽提法，将样品中的脂肪提取出来，用酸值法测定脂肪含量。

碳水化合物检测：采用旋光法，测定方便湿米粉中的碳水化合物含量。

食品添加剂检测：采用液相色谱法、气相色谱法等仪器分析方法，检测方便湿米粉中的食品添加剂。

#### 四、总结

DB34/T1114-2009检测标准为方便湿米粉的生产、加工、销售和消费提供了重要的技术支持。通过对方便湿米粉的检测，可以确保产品的质量和安全，维护消费者的健康权益，推动我国方便湿米粉产业的持续发展。