

河源大米检测 富硒米检测 黏米检测

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 河源大米检测 富硒米检测 黏米检测 |
| 公司名称 | 广东省广分质检检测有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心 |
| 联系电话 | 020-66624679 13719148859 |

产品详情

河源大米检测 富硒米检测 黏米检测

河源大米检测和富硒米检测可以通过多种方法进行，包括但不限于外观观察、颗粒检查、碾碎检查等。检测内容包括但不限于大米的新鲜度、含水量、杂质、饱满度、颜色、气味等方面。

而对于富硒米的检测，还需关注硒元素的含量是否符合标准。黏米检测也可以通过相关的黏度测试进行。希望以上信息可以帮助你。如果有更多相关问题，可以咨询专业人士获取。

大米是稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的成品。稻谷的胚与糊粉层中含有近64%的稻米营养和90%以上的人体所需的营养元素，是南方人民的主要食品。

大米检测项目：

1.农药残留检测;

2.污染物:铅Pb，镉Cd，汞Hg，砷/无机砷As，铬Cr，苯并[a]芘;

3.真菌毒素:黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A:

4.理化项目:毒变粒、碎米、不完善粒、糠粉、矿物质、纯质率、带壳稗粒、稻谷粒、水分、黄粒米、互混检验、气味、色泽、垩白粒率;

5.转基因:水稻及其产品(CaMV 35S,NOS,Bt)。

质量检测项目:

主要有色泽、气味、碎米、不完善粒、杂质总量的最大限量、糠粉最大限量、矿物质最大限量、带壳稗粒最大限量、稻谷粒最大限量、水分、黄粒米、互混检验等指标。

大米检测检验部分标准:

GB/T 1354-2018大米

GB/T 19266-2008地理标志产品五常大米

GB/T 20040-2005地理标志产品方正大米

GB/T 22438-2008地理标志产品原阳大米

GB/T 18824-2008地理标志产品盘锦大米

LS/T 3247-2017中国好粮油大米

GB 2761食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB 2762食品安全国家标准食品中污染物限量

GB/T 15683-2008大米直链淀粉含量的测定

GB/T 24852-2010大米及米粉糊化特性测定快速粘度仪法

GB/T 22294-2008粮油检验大米胶稠度的测定

GB 5009.12食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.15食品安全国家标准食品中镉的测定

GB 5009.22食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定