

# 广州鲜面条检测 手工面条检测 圆面 宽面检测

产品名称	广州鲜面条检测 手工面条检测 圆面 宽面检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

面条是一种常见的食物。起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。北方黄河流域及其以北地区以其为主食。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可作为主食又可作为快餐的健康保健食品，早已为世界人民所接受与喜爱。

制作时用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，之后压或擀制或抻成片再切或压，再或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状(或窄或宽，或扁或圆)或小片状，最后经煮、炒、烩、炸而成。

优质面条特征为不粘锅、不浑汤、不碎条，鉴别方法如下：

(1)外表：好挂面包装紧，两端整齐，竖提起来不掉碎条；

(2)闻味：抽出几根面条，或在面条的一端用鼻子闻一下，如有芳香的小麦面粉味，而无霉味或酸味、异味，就说明是好挂面。

(3)试筋力：上好的面，用手捏着一根面条的两端，轻轻弯曲，其弯度达到5cm以上。

面条检测范围(部分)：

生面条、鲜面条、干面条、玉米面条、挂面、杂粮面条、蝴蝶面、蔬菜面条、方便面、自制面条、宝宝面条、家常面条、手擀面条、生鲜面条，玉米面条，蔬菜面条，杂粮面条，蝴蝶面、空心面、富硒面条、鸡蛋面、土豆面条、苦荞面条等。

面条检测项目(部分)：

成分检测、质量检测、营养成分检测、脂肪含量检测、甲醛检测、水分检测、灰分检测、酸度检测、盐分检测、熟化度检测、卫生检测、农残检测、吊白块检测、弯曲折断率、白度检测、湿度检测、粗细度检测、筋度检测、含砂量检测、微生物检测、添加剂检测等。

感官检测：外观包装，整齐度，折断率，味道，色泽，杂质。

理化检测：水分，灰分，酸度，盐分，白度，湿度，粗细度，筋度，含砂量，熟化度。

卫生检测：硼砂，甲醛，残留物，农药残留，重金属，二氧化硫，食品添加剂，黄曲霉毒素。

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母菌，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌。

营养成分检测：热量，碳水化合物，蛋白质，膳食纤维，维生素，氨基酸，营养元素检测。

面条检测标准(部分)

GB/T 35875-2018 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价

NY/T 3521-2019 马铃薯面条加工技术规范

DB53/T 803-2016 地理标志产品 东川面条(东川挂面)

GOST R 56575-2015 自制面条. 规格

GOST EN 15774-2013 食品加工机械. 新鲜和实心意大利通心粉 (意大利干面条, 意大利肉卷, 意大利饺子, 面耳朵, 耳朵粉和面粉团) 加工机械. 安全和卫生要求

GOST 31749-2012 即食(面条)通心粉制品.通用规格

NY/T 1994-2011 农产品质量安全追溯操作规程 小麦粉及面条

DB22/T 73-2011 荞麦面条中荞麦粉含量的测定

TCVN 1875-1976 面条.试验方法

CNS 4991-2006 生面条