

面条用小麦粉检测，LS/T3202- 1993

产品名称	面条用小麦粉检测，LS/T3202- 1993
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

面条用小麦粉的检测应参照LS/T 3202-1993这一标准。这一标准主要规定了面条用小麦粉的质量、加工、水分含量、筛分、筛余物含量、碾面值、色泽以及杂质等方面的要求。

首先，对于小麦粉的质量和物理特性，LS/T 3202-1993中会有明确的规定，包括颜色、气味、口感等方面，确保小麦粉满足面条制作的基本需求。

其次，加工工艺方面，小麦粉加工后应形成完整的、有韧性的黄色团块，并会根据质量被分为一、二、三等级，其中一等级表示质量最好，三等级表示质量最低。

水分含量是面条用小麦粉检测中的一个重要指标。标准中会规定小麦粉的水分含量范围，以确保其满足面条生产的需要，同时防止水分过多或过少影响面条的质量。

筛分过程也是检测的关键环节。小麦粉应通过特定尺寸的筛网进行筛分，以去除杂质和不符合要求的颗粒。标准中会详细规定筛网的尺寸和筛分方法。

筛余物含量也是面条用小麦粉的一个重要指标。标准中会规定不同等级小麦粉的筛余物含量的标准值，以确保小麦粉的质量和纯度。

此外，碾面值也是面条用小麦粉检测中的一个重要参数。它反映了小麦粉在加工过程中选择的粉屑以及小麦粉的粗细程度，直接影响面条的口感和品质。

色泽检测也是面条用小麦粉检测的重要一环。小麦粉的颜色应均匀、鲜明，并与标准颜色相似。这有助于确保面条的颜色的一致性和美观度。

最后，面条用小麦粉应确保不含有任何杂质，包括异物、虫、卤素、化学物等。这是保障面条食品安全的重要措施。

在进行面条用小麦粉的检测时，应严格按照LS/T 3202-1993标准中的要求进行，包括采集代表性样品、进行各项指标的测定和分析等。通过科学、规范的检测流程，可以确保面条用小麦粉的质量和安全性，为消费者提供优质的食品原料。