

## 发酵饼干用小麦粉检测，LS/T3205- 1993

产品名称	发酵饼干用小麦粉检测，LS/T3205- 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

LS/T 3205-1993是关于发酵饼干用小麦粉的标准，它详细规定了发酵饼干用小麦粉的技术要求、检测方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存等方面的内容。

首先，在技术要求方面，该标准对小麦粉的物理性质、化学性质、微生物指标以及重金属指标进行了严格的规定。小麦粉应该呈现白色或淡黄色的粉末状，无异物，面筋含量和泡沫性应达到标准要求。化学性质方面，小麦粉需要符合国家食品安全标准，不得含有任何有毒物质和致癌物质。同时，对小麦粉中的细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌等微生物指标以及重金属残留也进行了限制，以确保产品的卫生安全。

其次，在检测方法方面，该标准提供了具体的检验方法和程序，用于检测小麦粉的各项指标是否符合标准要求。这些方法具有科学性、准确性和可操作性，可以帮助企业有效控制产品质量，确保产品符合标准。

此外，该标准还规定了发酵饼干用小麦粉的包装、标志、运输和贮存要求。包装应严密、整洁，标志应清晰、准确，运输和贮存过程中应防止潮湿、污染和有害物质的侵入，以保证小麦粉的质量和安全性。

在进行发酵饼干用小麦粉检测时，应严格按照LS/T 3205-1993标准中的规定进行。检测人员需要具备相关的专业知识和技能，能够正确操作检测设备，准确解读和分析检测结果。同时，企业也需要加强内部管理，确保生产过程中的质量控制和食品安全。

总之，LS/T 3205-1993标准对于发酵饼干用小麦粉的质量控制具有重要意义。遵循该标准进行检测，有助于确保发酵饼干用小麦粉的质量符合国家标准，保障消费者的健康和利益。