

## 蛋糕用小麦粉检测，LS/T3207- 1993

产品名称	蛋糕用小麦粉检测，LS/T3207- 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

蛋糕用小麦粉的检测应严格遵循LS/T 3207-1993这一标准。该标准详细规定了蛋糕用小麦粉的各项性能要求、生产要求以及应用要求，以确保小麦粉的质量和安全性，满足蛋糕生产的需要。

在性能要求方面，LS/T 3207-1993标准规定了蛋糕用小麦粉的外观、色泽、沉淀值、水分、脂肪酸值、过氧化值、粗蛋白质含量、灰分含量、筋度、泛酸钙含量等多项指标。例如，小麦粉应呈现为均匀细腻的粉末状，无异物和色泽不均；沉淀值应小于0.5%；水分含量应小于13.5%；脂肪酸值应不超过2.0等。这些指标的设置旨在确保小麦粉的质量和稳定性，从而保障蛋糕的口感和品质。

在生产要求方面，该标准对小麦粉的生产环境、卫生条件、工艺流程以及质量控制等方面都提出了明确的要求。例如，生产车间应具备良好的空气质量和通风设施，以保证生产环境的清洁卫生；生产工艺应符合国家卫生标准，确保产品安全；对每批小麦粉都要进行严格的质量控制，确保其符合标准要求。这些要求有助于规范小

麦粉的生产过程，提高产品质量。

在应用要求方面，LS/T 3207-1993标准还规定了小麦粉在蛋糕生产中的使用方法和注意事项。例如，小麦粉的加工应在蒸汽压较低的条件下进行，以保留其营养成分和口感；生产过程中应严格控制加温时间和温度，避免影响蛋糕的质量和口感。这些要求有助于指导蛋糕生产厂家合理使用小麦粉，提高产品质量和安全性。

在进行蛋糕用小麦粉的检测时，应严格按照LS/T 3207-1993标准中的方法进行。这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，可以确保蛋糕用小麦粉的质量和安全性，为消费者提供优质的食品原料。同时，生产厂家也应严格遵守相关标准和要求，确保产品质量和生产安全。