

糕点用小麦粉检测，LS/T3208-1993

产品名称	糕点用小麦粉检测，LS/T3208-1993
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

糕点用小麦粉的检测主要遵循LS/T 3208-1993标准，该标准规定了糕点用小麦粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等，适用于以软质小麦为原料制成的供制作酥类糕点用的小麦粉。

在检测过程中，主要关注以下几个方面：

外观和物理指标：小麦粉应均匀细腻，无结块，颜色均匀且符合要求。同时，杂质含量、水分含量、灰分含量和面筋强度等物理指标也需要严格控制，以确保糕点的质量和口感。

化学指标：过氧化值和酸价是反映小麦粉品质的重要指标，它们代表着小麦粉中的脂肪酸质量并防止自然氧化。这些化学指标的检测有助于确保小麦粉的质量稳定。

微生物指标：糕点用小麦粉的细菌总数、霉菌和酵母等微生物指标也需要严格控制，以保障糕点的卫生质量。

请注意，具体的检测步骤和方法需要遵循LS/T 3208-1993标准的相关规定，并结合实际情况进行操作。同时，为确保检测结果的准确性和可靠性，建议委托专业的检测机构进行糕点用小麦粉的检测。

