

精幼砂糖检测，QB/T 4564-2013

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 精幼砂糖检测，QB/T 4564-2013 |
| 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

精幼砂糖检测主要包括以下几个方面：

感官检测：主要观察精幼砂糖的外观、色泽、气味和口感。精幼砂糖应具有色泽洁白、晶粒幼细的特点，口感纯净且速溶。感官检测能够直观地判断产品是否符合基本的质量标准。

理化指标检测：涉及多个方面的检测。首先是水分含量的检测，确保精幼砂糖的干燥程度。其次是电导灰分（杂质）的检测，通过测量杂质含量来评估产品的纯度。此外，还可能检测pH值、酸度等，以全面评估精幼砂糖的理化性质。

菌落总数检测：这是评估精幼砂糖卫生质量的重要指标。通过培养和计数微生物来确定砂糖中存在的微生物总数。精幼砂糖作为食品原材料，应该是无菌状态的，但在生产、运输和储存过程中，可能会有微生物污染。因此，菌落总数检测对于确保产品安全性至关重要。

重金属和有害物质检测：包括铅、砷、汞等重金属的检测，以及农药残留和其他有害物质的检测。这些物质的含量必须低于规定的允许范围，以确保精幼砂糖的安全食用。

在检测过程中，通常会使用显微镜、电子天平、烘箱、酸度计等专业设备。例如，显微镜用于观察不溶于水的杂质；电子天平和烘箱用于测量水分含量；酸度计用于测量pH值和酸度等。

总之，精幼砂糖检测是一个全面而细致的过程，旨在确保产品的质量和安全性。通过严格的检测和监管，可以推动精幼砂糖产业的健康发展，为消费者提供更加安全、健康的产品。