

河北高筋小麦粉国标检测

产品名称	河北高筋小麦粉国标检测
公司名称	河北指南针检测服务有限公司
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:1
公司地址	石家庄市新华区西三庄大街111号豪威大厦B座604室
联系电话	0311-6807 2620 13343031388

产品详情

高筋小麦粉 gb 8607-88

本标准适用于用硬质小麦加工、提供作为生产面包等高筋食品的高筋小麦粉。 1 技术要求 1.1 高筋小麦粉以面筋质含量和灰分分等。等级指标及其他质量指标见下表。 等级 1 2 面筋质 % (以湿基计) 30.0 蛋白质 % (以干基计) 12.2 灰分 % (以干基计) 0.70 0.85 粉色、麸星按实物标准样品对照检验 粗细度 全部通过cb 36号筛,留存在cb 42号筛的不超过10.0% 全部通过cb 30号筛,留存在cb 36号筛的不超过10.0% 含砂量 % 0.02 磁性金属物 g/kg 0.003 水分 % 14.5 脂肪酸值(以湿基计) 80 气味、口味 正常 1.2 检验粉色、麸星的标准样品按照gb 1355-86《小麦粉》中规定制发的实物标准样品。其中,一等高筋小麦粉对应特制一等小麦粉标准样品,二等高筋小麦粉对应特制二等小麦粉标准样品。 1.3 粗细度中的筛上剩余物,在感量0.1g天平上称量不出数的,视为全部通过。 1.4 气味、口味:一批高筋小麦粉固有的综合气味和口味。 1.5 卫生指标按 gb 2715-81《粮食卫生标准》、gb 2761-81《食品中黄曲霉毒素b1允许量标准》、gb 2762-81《食品中汞允许量标准》、gb 2763-81《粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量》、gb 4809-84《食品中氟允许量标准》执行。 1.6 动植物检疫项目按国家有关规定执行。 2 检验方法 2.1 扦样 按照gb 5491-85《粮食、油料检验 扦样、分样法》执行。 2.2 面筋质测定 按照gb 5506-85《粮食、油料检验 面筋测定法》执行。 2.3 蛋白质测定 按照gb 5511-85《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》执行。 2.4 灰分测定 按照gb 5505-85《粮食、油料检验 灰分测定法》执行。 2.5 粉色、麸星检验 按照gb 5504-85《粮食、油料检验 小麦加工精度检验法》执行,以湿法为准。 2.6 粗细度测定 按照gb 5507-85《粮食、油料检验 粉类粗细度测定法》执行。 2.7 含砂量测定 按照gb 5508-85《粮食、油料检验 粉类含砂量测定法》执行。 2.8 磁性金属物测定 按照gb 5509-85《粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法》执行。 2.9 水分测定 按照gb 5497-85《粮食、油料检验 水分测定法》执行。 2.10 脂肪酸值测定 按照gb 5510-85《粮食、油料检验 脂肪酸值测定法》执行。