

广州大米测试 稻谷检测 粮油检测

产品名称	广州大米测试 稻谷检测 粮油检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州大米测试 稻谷检测 粮油检测

稻谷是人们喜爱的主食之一，是华夏文明延续和人类繁衍的基础，大米是稻谷通过一系列程序加工而成的产物，直至今日，全世界依然有一半的人，靠大米养活。大米除了提供能量外，其营养丰富也是其备受青睐的重要原因。稻谷在加工成大米的前后，我们均需要检测其营养物质及其他有害物质，以确保其质量和安全。

稻谷·稻壳·糙米三者关系

稻谷：籽粒的外形结构主要由颖（稻壳）和颖果（糙米）两部分组成。

稻壳：包括内颖、外颖、护颖和颖尖（颖尖伸长为芒）四部分组成。

糙米：稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

稻谷·稻壳·糙米三者关系

稻谷：籽粒的外形结构主要由颖（稻壳）和颖果（糙米）两部分组成。

稻壳：包括内颖、外颖、护颖和颖尖（颖尖伸长为芒）四部分组成。

糙米：稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

稻谷·稻壳·糙米三者关系

稻谷：籽粒的外形结构主要由颖（稻壳）和颖果（糙米）两部分组成。

稻壳：包括内颖、外颖、护颖和颖尖（颖尖伸长为芒）四部分组成。

糙米：稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

| 稻谷检测范围（部分）

稻谷、粳稻谷、粮食稻谷、粳稻谷、有机稻谷、绿色稻谷、糯稻谷、富硒稻谷、粳稻粳稻、优质稻谷、杂交稻谷、转基因水稻等。

五常大米，粳米，大米粉，珍珠米，籼米，香米，糯米，东北大米，富硒大米，有机大米，转基因大米，出口大米，无公害大米，绿色大米等。

| 稻谷检测项目（部分）

理化指标检测（杂质含量、水分含量、出糙率、整精米率、黄粒米含量、互混率、谷外糙米含量）、感官检测（色泽、气味）、水分检测、杂质检测、出糙率检测、粒度检测、容重检测、糯性检测、新鲜度检测、白度检测、卫生指标检测、质量检测、重金属检测、农药残留检测、黄曲霉毒素检测、苯并芘检测、生物指标检测、菌落总数检测，大肠菌群检测，霉菌检测，沙门氏菌检测，志贺氏菌检测，金黄色葡萄球菌检测，营养成分检测（脂肪酸值检测，热量检测，碳水化合物检测，蛋白质检测，氨基酸含量检测，微量元素检测，矿物质检测）等。

| 稻谷检测项目（部分）

| 稻谷检测标准（部分）

GB/T 22504.3-2018 粮油检验 粮食感官检验辅助图谱 第3部分：稻谷

GB/T 35865-2018 粮油检验 稻谷整精米率测定 图像分析法

GB/T 35881-2018 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

GB/T 17891-2017 优质稻谷

GB/T 24897-2010 粮油检验.稻谷粗蛋白质含量测定 近红外法

GB/T 24535-2009 粮油检验.稻谷粒型检验方法

GB 1350-2009 稻谷

GB/T 1354-2018 大米

GB/T 5495-2008 粮油检验.稻谷出糙率检验

GB/T 15682-2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 5490-2010 粮油检验 一般规则

| 稻谷检测标准 (部分)

GB/T 22504.3-2018 粮油检验 粮食感官检验辅助图谱 第3部分：稻谷

GB/T 35865-2018 粮油检验 稻谷整精米率测定 图像分析法

GB/T 35881-2018 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

GB/T 17891-2017 优质稻谷

GB/T 24897-2010 粮油检验.稻谷粗蛋白质含量测定 近红外法

GB/T 24535-2009 粮油检验.稻谷粒型检验方法

GB 1350-2009 稻谷

GB/T 1354-2018 大米

GB/T 5495-2008 粮油检验.稻谷出糙率检验

GB/T 15682-2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 5490-2010 粮油检验 一般规则