

江苏省硬糖检测项目和标准

产品名称	江苏省硬糖检测项目和标准
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	优势:周期短、费用低 效率:高标准、高效率 服务内容:一站式检测分析测试服务
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

硬糖是经高温熬煮而成的糖果。干固物含量很高，约在97%以上。糖体坚硬而脆，故称为硬糖。属于无定形非晶体结构。比重在1.4~1.5之间，还原糖含量范围10~18%。入口溶化慢，耐咀嚼，糖体有透明的、半透明的和不透明的，也有拉制成丝光状的。

硬糖是一种经过加工处理的糖果，现在已经成为了人们日常生活中bukehuoque的一部分。无论是小孩子还是大人，都能够生活中享受到硬糖带来的甜蜜滋味。然而，鉴定硬糖是否合格也是非常重要的。本文将介绍硬糖检验的依据以及检验的流程。

硬糖质量检测

硬糖检验依据 -- 一般来说，硬糖检验的依据主要有以下几方面：

- 1. 国家标准：**国家标准是硬糖检验的基础，通过对硬糖的检测，可以确定硬糖是否符合国家规定的标准。其中，国家标准的要求主要包括硬糖的制作原料、加工工艺、营养成分、外观要求、口感等方面。
- 2. 现场判断：**在硬糖的生产过程中，生产工人需要进行现场判断。他们需要根据硬糖的外观、气味、手感和口感等方面对硬糖进行判断，以确保硬糖的质量达到标准。一般来说，生产工人也需要对硬糖进行口感测试，以判断硬糖的硬度、柔软度、延展性、细腻度等方面。
- 3. 客户的反馈：**客户的反馈也是硬糖检验的一个重要依据。客户可以通过尝试硬糖并给出反馈，以帮助生产厂家确定硬糖的质量是否达标。如果客户的反馈对硬糖的质量不满意，那么生产厂家需要对硬糖进行改进。

硬糖检验流程 -- 硬糖的检验流程一般包括以下几个方面：

1. 制品鉴定：

在进行硬糖制品鉴定时，需要对硬糖的原材料来源、成分、加工工艺、外观、包装等方面进行检验。

2. 外观鉴定：在进行外观鉴定时，需要对硬糖的外观进行检验。判断硬糖的外观是否整洁、干净、无色差、无气泡等问题。

3. 口感鉴定：在进行口感鉴定时，需要进行硬糖口感测试，主要是判断硬糖的甜度、香味、酥脆度、口感柔顺度等方面。

4. 理化鉴定：在进行理化鉴定时，需要对硬糖中的营养成分、防腐剂、色素、重金属、微生物等方面进行检验，以保持硬糖的质量并确保其无害。

硬糖重金属检测

硬糖检测品种有哪些：

桔子糖、香蕉糖、柠檬糖、菠萝糖、杏仁糖、奶油糖、椰子糖、可可糖、咖啡糖、茶叶糖、砂糖、淀粉糖浆型硬质糖果、砂糖型硬质糖果、心型硬质糖果、包衣、包衣抛光型硬质糖果、其他型硬质糖果检测等。

硬质糖果常规检测项目有哪些：

成分检测、感官要求、净含量、干燥失重、二氧化硫残留量、铅、总砷、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌检测等。

可检测的其他项目：ROHS 检测、REACH 检测、中英文 MSDS、货物运输条件鉴定等。更多检测项目请来电咨询。

硬糖送检流程：

- 1、填写申请表：联系广分检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。
- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。
- 4、确认草稿报告，发正式报告。
- 5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。