

# 糍粑添加剂含量检测 红糖糍粑质量检测

产品名称	糍粑添加剂含量检测 红糖糍粑质量检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	300.00/件
规格参数	
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

## 产品详情

糍粑检测哪里能做？糍粑检测项目和标准有哪些？糍粑农药残留检测如何收费？糍粑检测多久出报告？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类糍粑检测服务，项目包括质量检测，成分检测，农药残留，重金属，微生物，营养成分，ROHS检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS认证检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的糍粑检测报告。

糍粑是用糯米蒸熟捣烂后所制成的一种食品。糍粑是用熟糯米饭放到石槽里用石锤或者芦竹捣成泥状制作而成，一般此类型的食物都可以叫做糍粑。糍粑是一种传统的中国小吃，由于其口感独特，受到了广大民众的喜爱。然而，由于制作糍粑的原料较为简单，这也就意味着其质量存在一定的风险。因此，对于喜欢食用糍粑的人来说，了解糍粑的质量检测以及检测指标是非常重要的。

### 一、糍粑检测标准是什么：

需要了解糍粑的检测标准是什么。根据我国的相关规定，糍粑的生产需要按照《食品安全法》、《小麦面粉及其制品安全卫生管理规定》等标准进行生产。

1，外观质量。糍粑的外观应该洁净、光泽，形状应该规整、一致。糍粑的颜色应该均匀，不应该出现色差。

2，含水量。糍粑的含水量应该在25%以下，这是为了保证糍粑的质量和口感。

3，水分活性。水分活性是糍粑的重要指标之一，它可以反映出糍粑的品质是否好，也是判断糍粑是否易变质的重要标志。正常的糍粑水分活性应该在0.7以下。

4，硬度指标。硬度指标反映了糍粑的口感，好的糍粑应该具有一定的硬度和嚼劲，但是也不能过硬。

5，微生物含量。糍粑中霉菌、致病菌等微生物的含量应符合国家标准。

6，物理化学指标。糍粑的色泽、外观、味道、水分含量等应符合国家标准。

7，添加剂含量。糍粑中添加剂的含量应符合国家标准，且不能添加不允许的添加剂。

8，食品安全标准。糍粑应符合食品安全标准，不能含有对人体有害的物质。

食品安全也是糍粑检测的关键点。糍粑的制作过程中，一些不合格的原材料或者工艺可能会导致细菌、霉菌等的污染，从而对人体健康造成威胁。因此，在进行糍粑检测时，也需要检测糍粑中是否存在过多的细菌和霉菌。

## 二、糍粑检测哪些项目：

糍粑检测的项目主要有色泽、滋味、气味、杂质、组织形态、水分、糖分、灰分、pH值、农药残留、重金属、微生物、微量元素、营养成分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、重金属、农残、黄曲霉毒素、食品添加剂等。

糍粑检测范围包括：艾叶糍粑、碱水糍粑、黄糍粑、红糖糍粑、小米粑、薏仁米粑、穆子粑等。

## 三、糍粑的检测应该去什么地方呢？

一般来说，糍粑的检测应该选择正规的检测机构进行。这些机构往往有着专业的技术和设备，可以准确地检测糍粑的各项指标。这些机构还得到了quanwei部门的认证，所以检测报告的可信度也比较高。

对于普通消费者来说，可以选择一些专业的食品检测服务公司进行委托检测，这些公司通常拥有一定的技术水平和丰富的检测经验。在选择检测机构时，一定要注意选择有资质的机构，避免因检测机构不够专业而导致检测不准确的情况。

糍粑的检测对于喜欢食用糍粑的人来说非常重要。除了检测糍粑的外观、含水量、水分活性、硬度指标等重要指标之外，更重要的是要保障糍粑的食品安全问题。因此，对于消费者来说，选择正规的食品检测机构进行委托检测是保障自己健康的zuihao方式。

## 糍粑检测送检流程：

- 1、填写申请表：联系华谨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。

以上是华谨检测关于糍粑检测服务的相关介绍，更多关于糍粑检测费用，标准，项目，周期等问题可咨询在线工程师或来电咨询。（试验/检测周期、方法和步骤具体以工程师为准，如样品特殊可和工程师交

流沟通样品特殊性，机构可为您设计合理的检测分析方案，节约您的时间)。