

挂面粗蛋白检测 蔬菜挂面农药残留检测

产品名称	挂面粗蛋白检测 蔬菜挂面农药残留检测
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

挂面检测哪里能做？挂面检测项目和标准有哪些？挂面农药残留检测如何收费？挂面检测多久出报告？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类挂面检测服务，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挂面检测报告。

挂面是以小麦粉为主要原料，经和面、熟化、压延、切条、悬挂式烘干、切断、包装等工艺生产的干面条。

近年来，食品安全问题受到了越来越多的关注。为了保障消费者的健康，我国食品行业制定了一系列的食品安全标准。而在这些标准中，挂面是重点检测的对象之一。挂面检测必检项目是哪几项？挂面执行标准是什么呢？本文将为读者详细介绍。

一、挂面检测必检项目：

- 1. 硬度：**硬度是指挂面的弹性和韧性，一般用特制的硬度测定仪来进行测试。挂面硬度应该在一定范围内，太硬或太软的挂面都可能影响消费者的口感，而且也可能会对产品的销售造成不利影响。
- 2. 溶解度：**挂面在热水中的溶解度也是必检项目之一。溶解度过低的挂面会影响到烹饪的效果，而溶解度过高的挂面则会影响口感和消化吸收。
- 3. 水分含量：**挂面水分含量的控制也非常重要。水分过高的挂面容易变质，水分过低的挂面则会影响成品的质量和口感。
- 4. 粗蛋白：**挂面粗蛋白的含量也是必检项目之一。粗蛋白含量过低的挂面口感差，过高的挂面则容易变质。

5. 淀粉：挂面淀粉含量的检测也非常重要。淀粉含量过低的挂面容易断裂，淀粉含量过高的挂面则难以煮熟或吸收。

二、挂面常规检测项目：

1、外观质量检测：主要检测挂面的色泽、形态、光泽和干燥程度等。

2、化学成分检测：检测挂面中主要成分，如蛋白质、淀粉、水分、灰分等。其中蛋白质含量是衡量挂面质量的重要指标，通常要求蛋白质含量在10%以上。

3、微生物检测：主要检测挂面中的细菌和真菌等微生物的数量和种类。微生物检测是确保挂面产品质量和安全的关键，如果微生物含量超标，会影响挂面的品质和食用安全。

4、重金属检测：检测挂面中铅、汞、镉等重金属元素的含量。这些重金属元素对人体有害，如果挂面中含量过高，会对消费者的健康产生影响。

5、农药残留检测：检测挂面中农药残留的含量。

此外，挂面检测还有酸度、总砷、食用盐、标签、自然断条率、烹调损失率、溴酸钾、二氧化钛、铝的残留量、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、黄曲霉毒素B等项目的检测。

三、挂面执行标准：

目前，挂面的执行标准是GB/T 40636-2021《挂面》。

本文件规定了挂面的术语和定义，质量要求，检验方法，检验规则，以及包装、运输和贮存等。

本文件适用于以小麦粉为原料，以水、食用盐(或不添加)碳酸钠(或不添加)为辅料制作的普通挂面。

本文件不适用于添加禽蛋，蔬菜，水果或其他粮食等原料制作的花色挂面和手工制作的挂面。

四、挂面检测范围有：

普通挂面、花色挂面、手工挂面、鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、海带挂面、赖氨酸挂面等。

挂面检测必检项目包括硬度、溶解度、水分含量、粗蛋白和淀粉等方面，而挂面执行标准是GB/T 40636-2021《挂面》。对于生产企业来说，遵守检测项目和执行标准非常重要，只有在食品安全和质量方面做足功夫，才能为消费者提供健康可靠的挂面产品。