

# 膨化食品配方还原，理化指标检测第三方报告

产品名称	膨化食品配方还原，理化指标检测第三方报告
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

## 产品详情

膨化食品是指通过物理或化学方法使谷物、豆类、薯类等原料膨胀而制成的食品。其特点是质地酥脆、口感丰富。北京清析技术研究院提供专业的膨化食品配方还原及理化指标检测服务，确保产品质量符合国家标准。检测项目包括营养成分、重金属、农药残留、微生物等。报告详细列出各项指标的检测方法和结果，为客户提供可靠的品质保障。

根据加工方式，膨化食品可以分为以下几类：

焙烤型。采用焙烤或焙炒方式膨化制成的食品。

油炸型。采用食用油煎炸方式膨化制成的食品。

直接挤压型。原料经挤压机挤压，在高温、高压条件下，利用机内外压差膨化而制成的食品。

其他型。采用微波、气流或真空等方式膨化制成的食品。

根据是否经食用油煎炸或经植物油喷洒、浸渍，膨化食品可以分为：

油炸型膨化食品。如薯片、妙脆角、虾片、锅巴等。

非油炸型膨化食品。如雪米饼、小馒头、爆米花等。

根据原料，膨化食品可以分为：

淀粉类。以谷物、豆类或薯类为原料膨化后制成，如小米和大米等。

蛋白类。以大豆及其制品等原料生产的膨化食品，如鱼片和虾片。

果蔬类。以水果、蔬菜等为原料生产的膨化食品，如豌豆和玉米等。

检测方法

北京清析技术研究院采用先进的检测技术和设备，严格按照国家标准进行检测，确保数据的准确性和可靠性。报告出具及时，为客户提供专业的技术支持和咨询服务。

检测项目

营养成分、重金属、农药残留、微生物、食品添加剂、营养成分、重金属、农药残留、微生物、食品添加剂、营养成分、重金属、农药残留、微生物、食品添加剂

检测标准

GB 19147-2011、GB 2762-2017、GB 2763-2016、GB 4789-2016、GB 2760-2014

## 检测标准

膨化食品的检测标准主要包括以下几个方面：

微生物指标。膨化食品的菌落总数不应超过10000cfu/g，大肠菌群不应超过90MPN/100g。

食品添加剂使用。膨化食品中不得检出糖精钠和甜蜜素。

油脂卫生指标。油炸型膨化食品的过氧化值不应超过0.25g/100g，羰基价不应超过20meq/kg。

重金属含量。膨化食品中的铅含量不应超过0.5mg/kg。

铝含量。膨化食品中的铝含量不得超过100mg/kg。

其他检测项目。包括感官要求、水分、酸价、羰基价、致病菌等。

此外，制定膨化食品标准的目的，是通过对膨化食品中有害物质含量的控制，确保膨化食品的安全性和营养价值，为消费者提供健康、美味的食品。