

州粮食质量监测中心检验检测能力范围明细表

| 大类 | 序号 | 项目/参数 |
|--------|----|----------|
| 粮食检测参数 | 1 | 出糙率 |
| | 2 | 整精米率 |
| | 3 | 杂质 |
| | 4 | 不完善粒 |
| | 5 | 水分 |
| | 6 | 黄粒米 |
| | 7 | 裂纹粒 |
| | 8 | 色泽、气味、口味 |
| | 9 | 类型 |
| | 10 | 互混率 |
| | 11 | 脂肪酸值 |
| | 12 | 品尝评分值 |
| | 13 | 大米蒸煮食用品质 |
| | 14 | 碎米 |
| | 15 | 加工精度 |
| | 16 | 垳白度 |
| | 17 | 容重 |
| | 18 | 面筋质 |
| | 19 | 灰分 |

| | | |
|--|----|-----------|
| | 20 | 含砂量 |
| | 21 | 粗细度 |
| | 22 | 磁性金属物 |
| | 23 | 硬度 |
| | 24 | 完整粒率 |
| | 25 | 损伤粒率 |
| | 26 | 热损伤粒率 |
| | 27 | 黄曲霉毒素 B1 |
| | 28 | 磷化物 |
| | 29 | 粗脂肪 |
| | 30 | 粗蛋白质 |
| | 31 | 铅 |
| | 32 | 镉 |
| | 33 | 铁 |
| | 34 | 锰 |
| | 35 | 铜 |
| | 36 | 锌 |
| | 37 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 |
| | 38 | 玉米赤霉烯酮 |
| | 39 | 总汞 |
| | 40 | 总砷 |

| | | |
|----------|----|-----------|
| | 41 | 无机砷 |
| | 42 | 硒 |
| | 43 | 敌敌畏 |
| | 44 | 乐果 |
| | 45 | 对硫磷 |
| | 46 | 马拉硫磷 |
| 植物油脂检测参数 | 1 | 色泽 |
| | 2 | 透明度、气味、滋味 |
| | 3 | 不溶性杂质 |
| | 4 | 水分及挥发物 |
| | 5 | 酸价 |
| | 6 | 过氧化值 |
| | 7 | 折光指数 |
| | 8 | 加热试验 |
| | 9 | 含皂量 |
| | 10 | 含油量 |