

# 菜籽油检测 食用油折光率 营养标签检测

产品名称	菜籽油检测 食用油折光率 营养标签检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

菜籽油就是我们俗称的菜油，又叫油菜籽油、香菜油、芸苔油、香油、芥花油，是用油菜籽榨出来的一种食用油。是我国主要食用油之一，主产于长江流域及西南、西北等地，产量居世界首位。

日常生活中，菜籽油因为营养价值高，味道好，也颇受大家的喜爱。

检测范围：

压榨菜籽油、浸出菜籽油、转基因菜籽油、非转基因菜籽油、一般菜籽油、低芥酸菜籽油等。

检测项目：

酸值、酸价、过氧化值、色泽、气味、透明度、烟点、灰分、水分及挥发物、折光率、PH值、维生素、脂肪、总脂；

含皂量、碘值、羟值、叶绿素、转基因、不溶性杂质、溶剂残留量、脂肪酸、氨基酸、生育酚及生育三烯酚、苯并芘；

黄曲霉毒素、叔丁基对苯二酚(TBHQ)、抗氧化剂、重金属八项、农药残留、菌落总数、金黄色葡萄球菌、游离棉酚；

大肠杆菌、致病菌、营养标签(能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠...)等。

相关检测标准：

GB/T 1536-2004：菜籽油

GB 5009.272-2016：食品安全标准 食品中磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇的测定

GB/T 5539-2008 : 粮油检验 油脂定性试验

GOST 8988-2002 : 菜籽油 技术条件

GOST 30417-1996 : 菜籽油.维生物A和E的测定方法

GOST 30418-1996 : 菜籽油.脂肪酸含量的测定方法

KS H2103-2000 : 菜籽油