

番禺区猪肉 黄油检测 食用动物油脂酸价检测

产品名称	番禺区猪肉 黄油检测 食用动物油脂酸价检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	600.00/件
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

动物油脂是指从动物的脂肪组织中提炼的油脂，它具有熔点高、可塑性强、流散性差、风味独特等特点。动物油脂主要的品种有黄油、猪油等，黄油在西点中应用的比较多，在式面点中不常用。

食用动物油脂的主要分类：

猪油又称“大油”、“白油”，它是用猪的皮下脂肪或内脏脂肪等脂肪组织加工炼制而压的。猪油常温下为软膏状，呈乳白色或稍带黄色，低温时为固体，高于常温时为液体，有浓郁的猪脂香气。猪油是中式面点制作中的重要辅助原料之一。

黄油(Butter)是用牛奶加工出来的一种固态油脂，是把新鲜牛奶加以搅拌之后上层的浓稠状物体滤去部分水分之后的产物。

牛油指从牛的脂肪组织里提炼出来的油脂。

食用动物油脂主要检测项目：

酸价

过氧化值

丙二醛

铅(以Pb计)

总砷(以As计)

苯并[a]芘

丁基羟基茴香醚(BHA)

食用动物油脂主要检测依据标准：

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 8937 食用猪油

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂