

嘉兴市食用油成分检测 入驻超市食用油检测标准

产品名称	嘉兴市食用油成分检测 入驻超市食用油检测标准
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

食用油脂作为人类的重要营养和能量来源，提供人体无法合成而必需的脂肪酸（如亚油酸、亚麻酸等），且还是脂溶性维生素（VA、VD、VE、VK）的重要载体，此外，油脂对改善和提高食物口感、风味和物性具有重要作用。

食用油一般可分为两大类，一类是动物油，另一类是植物油。常见的动物油有猪油、羊油、鸭油、深海鱼油、牛油、鸭油等。常见的植物油有菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、橄榄油、油茶籽油、棉籽油、核桃油等。不同的油类品种，有着不同的营养价值，而且适用于不同的烹制方法。一般来说，橄榄油的营养价值是比较高的，适用于制作凉拌菜。

食用植物油：感官指标、碘值、皂化值检测、不皂化物、水分及挥发物、酸值、过氧化值、不溶性杂质、加热试验、冷冻试验、烟点、芥酸、色泽、溶剂残留检测、油脂定性试验、黄曲霉毒素B1、铅、总砷、游离棉酚、苯并芘检测、特丁基对苯二酚(TBHQ)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、TBHQ、BHA和BHT中任何两种混合使用量。

食用调和油：感官指标、水分及挥发物、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅、总砷、游离棉酚、苯并芘。

食用猪油：感官指标、折光率、相对密度、熔点、水分、酸价、过氧化值、皂化值、碘值、丙二醛、铅、铜、砷、不溶于醚的物质、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、没食子酸丙酯(PG)、丁基羟基茴香醚(BHT)、二叔丁基羟基甲苯(BHA)、PG与BHA或BHT。

调味油：感官指标、水分及挥发物、酸值、过氧化值、砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并芘Benzo(a)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、BHA+BHT+TBHQ中任何两种混合使用的总量、苏丹红。

核桃油：感官指标、水分及挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、碘值、皂化值、不皂化物、脂肪酸组成、核桃原油、铁、铜、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1、铅、总砷、游离棉酚、苯并芘。

椰子油：感官指标、酸值、过氧化值、碘值、皂化值、不皂化物、脂肪酸组成、黄曲霉毒素B1、铅、总砷、游离棉酚、苯并芘。

棕榈油 感官指标、碘价、皂化值、熔点、不皂化物、水溶性挥发脂肪酸、水不溶性挥发脂肪酸、游离脂肪酸、水分和挥发物、杂质、过氧化值、罗维朋色度、黄曲霉毒素B1、铅、总砷、游离棉酚、苯并芘。

橄榄油：感官指标、酸值、过氧化值、溶剂残留量、紫外线吸收度、水分及挥发物、不溶性杂质、铁、铜、黄曲霉毒素B1、铅、总砷、游离棉酚、苯并芘Benzo(a)、 α -生育酚、脂肪酸组成、反式脂肪酸、不皂化物、甾醇、标签、三萜烯二醇(高根二醇和熊果醇)、蜡含量、实际和理论ECN42甘油三酸酯含量大差值、豆甾二烯醇含量、甘三酯-2位的饱和脂肪酸(棕榈酸和硬脂酸总和)。

人造、植脂奶油：感官要求、脂肪、水分、过氧化值、维生素A、铜、镍、砷、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素B1、游离棉酚、苯并芘。