

食用油中乙基麦芽酚含量检测机构，专业第三方食用油检测机构

产品名称	食用油中乙基麦芽酚含量检测机构，专业第三方食用油检测机构
公司名称	国联质检
价格	.00/个
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:依据标准 检测周期:5-7天（特殊项目除外）
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

产品详情

食用油检测主要也是为了能够有效提升产品的风险抵抗能力，可以有效避免塑化剂超高的现象，不过当前检测的过程中有着比较多的方法。比如可以选择因子检测套装，其中也包含塑化剂，黄曲霉毒素等等，因为有一部分食用油中早就已经出现明显塑化剂偏高的现象，因此****的监督总局早就已经展开一系列的专项检查。

在进行食用油检测之后，自然就能够了解里面是否含有塑化剂感染，是否存在黄曲霉毒素，有没有出现溶剂残留等等，这些也本身就是控制风险的一些重要指标，也能够让所有的消费者在购买食用油的过程中变得更加安全，不容易会造成健康的隐患。

检测范围	序号	产品类别	标准代号
	1	食用植物油	GB 2716
	2	花生油	GB 1534
	3	大豆油	GB 1535
	4	芝麻油	GB 8233
	5	小磨香油	NY 68
	6	葵花籽油	GB 10464
	7	橄榄油、油橄榄果渣油	GB 23347
	8	色拉油	GB/T 17756
	9	玉米油	GB 19111
	10	食用调和油	SB/T 10292
	11	菜籽油	GB 1536
	12	棉籽油	GB 1537
	13	棕榈油	GB 15680
	14	油茶籽油	GB 11765
	15	食用油脂制品	GB 15196
	16	食用动物油脂	GB 10146

17	食用猪油	GB/T 8937
18	调味油	NY/T 2111
19	级大豆烹调油	NY/T 287
20	大豆油	NY/T 286
21	食用红花籽油	NY/T 430
22	食用植物油	NY/T 751

食用油检测标准：

ASTM E1627-2011食用油和脂肪的感观评定实用规程

BS EN ISO 17189-2003黄油、食用油乳剂和可涂油脂.脂肪含量的测定(参照法)

CODEX STAN 19-1981不包括在专有标准之内的食用油脂通用标准

CCAA 0003-2014食品安全管理体系 食用油、油脂及其制品生产企业要求

CCGF 102.2-2010食用油脂制品

21CFR 102.37-2013食用油脂、油类和橄榄油的混合物

21CFR 102.37-2018食用油脂、油类和橄榄油的混合物

21CFR 172.225-2013生产的食用油脂的脂肪酸的甲酯和乙酯

21CFR 172.225-2018生产的食用油脂的脂肪酸的甲酯和乙酯

DIN EN ISO 16035-2005动植物油脂 食用油中低沸点卤代烃的测定