

苏州市食用油过氧化值检测 橄榄油口感检测

产品名称	苏州市食用油过氧化值检测 橄榄油口感检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
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	18662248593 18662248593

产品详情

常见食用油的类别：

菜籽油:稍带绿色，口尝香中带点辣味，油沫发黄。

香油:棕红色，闻、尝都有浓浓的香味，适合做调料。

食用植物油的关键检测项目是过氧化值、酸价、浸出油溶剂残留。

酸价。酸价是食物植物油的一项重要卫生指标，食物植物油中酸价的增高，可导致油脂裂变，降低营养*
*影响人体正常的消化功能，严重劣质的植物油将产生对人体有害物质。《食用植物油卫生标准》规定酸价应小于3mg/g。

食用植物油检测依据的标准：

GB/T 17756 色拉油通用技术条件

GB/T 19111 玉米油

GB/T 22327 核桃油

GB/T 22478 葡萄籽油

GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

GB/T 1534 花生油

GB/T 1536 菜籽油

GB 2716 食用植物油卫生标准

