

# 橄榄油功效第三方检测机构 食用油转基因化验

产品名称	橄榄油功效第三方检测机构 食用油转基因化验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	1000.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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

食用油也称为“食油”，是指在制作食品过程中使用的动物或者植物油脂。常温下为液态。由于原料来源、加工工艺以及品质等原因，常见的食用油多为植物油脂，包括菜籽油、花生油、火麻油、玉米油、橄榄油、山茶油、棕榈油、葵花子油、大豆油、芝麻油、亚麻籽油（胡麻油）、葡萄籽油、核桃油、牡丹籽油等等。

一要看颜色，一般来说，精炼程度越高，油的颜色越淡。当然，各种植物油都会有一种特有的颜色，不可能也没有必要精炼至没有颜色。

二要看透明度，要选择清澈透明的油，透明度越高越好。

三要嗅无味，取一二滴油放在手心，双手摩擦发热后，闻不出异味（哈喇味或刺激味），如有异味就不要买。

少吃油。油即是脂肪，含有较高的热量，如今生活水平提高，营养补充充足，故应少吃油，防止热量摄入过多。

吃好油。不同的油营养价值不同，大体分为：木本植物油>草本植物油>动物油

吃多样性油。吃油的多样性以满足人体对多种。根据不同营养成分的需要，达到健康吃油的目的。

检测产品范围：

食用油包括大豆油、花生油、大豆调合油、菜籽油、调合油、色拉油、棉籽油、茶油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油、椰子油、黄油类、食用植物油、食用动物油脂等。

## 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