

赤壁市食用油添加剂检测 粮油质量化验

产品名称	赤壁市食用油添加剂检测 粮油质量化验
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	食用油添加剂:粮油质量化验 周期:5-7天 检测范围:全国
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 13906137644

产品详情

食用油是烹饪的必备品，食用油种类一般分为植物油、动物油、混合油等等。在入菜方面，不可以长期只吃一种油，要将脂肪酸组成不一样的植物油交替食用，保障脂肪酸的微量元素摄取。土榨油也是食用油种类之一，“土榨油”一般是自制或者小作坊生产，采用的工艺和生产环境设备工器具等卫生状况一般情况下不能得到良好的监控和控制。油脚沉淀物较多，易超标，香精勾兑，以次充好的情形十有八九，制造的油脂太难达到国家食品安全标准。因此不提议消费订购所谓的“土榨油”。

特殊人群选择特别注意

- 1、花生油是不错的油酸摄入来源，可以合理的降胆固醇，适于任何人。
- 2、有心脑血管疾病的患者可以多食用不饱和脂肪酸含量高的橄榄油。

食用油检测标准项目有哪些？

- 3、葵花籽油蕴含脂溶性维生素E,有抗氧化，降胆固醇的功用，适于中老年人食用。
- 4、心脏病人不可以常年食用菜籽油，会增加的心血管功能负荷，心血管脂肪淤积，诱发一定的健康隐患。

食用油检测标准有哪些？

：毒素花生油，GB 2761-2017,10 μg/kg苯并（ ）芘：菜籽油、芝麻油，GB 2762-2017,10 μg/kg浸出油的溶剂残留量：食用植物油，GB 2761-2017,50mg/kg随着食用油种类的丰富，其消费量的不断增长，作为消费者要明确自身需求，选择适合自己的产品，同时，也要正确认识食品安全问题，防止被食品谣言误导。