

# 常州食用油酸值检测 动物油脂检测

产品名称	常州食用油酸值检测 动物油脂检测
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

### 食用油检测 动物油脂检测 各种油检测

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。常见的食用油多为植物油脂，包括菜籽油、花生油、大豆油、芝麻油。

### 食用油检测范围

豆油、花生油、玉米油、芝麻油、棕榈油、棕榈仁油、菜籽油、棉籽油、葵花子油、玉米胚芽油、米糠油、核桃油、红花籽油、葡萄籽油、花椒籽油、椰子油、猪油、牛油、食用调和油等。

### 食用油检测项目

气味、滋味、色泽、水分及挥发物、透明度、不溶性杂质、过氧化值、溶剂残留量、酸值(酸价)、加热实验、含皂量、冷冻试验(0 储藏5.5h)、烟点、脂肪酸组成、乙基麦芽酚、溶剂残留量、总磷(以As计)、TBHQ、BHA、BHT、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯并[a]芘、B1、邻苯二酯类物质等。

### 食用油检测标准(部分)

- 1、GB 1886.253-2016 食品安全标准 食品添加剂 羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)
- 2、ASTM E1627-2011 食用油和脂肪的感观评定实用规程
- 3、CCGF 102.2-2010 食用油脂制品
- 4、GB 5009.202-2016 食品安全国家标准 食用油中极性组分(PC)的测定
- 5、21CFR 102.37-2013 食用油脂、油类和橄榄油的混合物

- 6、21CFR 172.225-2013 生产的食用油脂的脂肪酸的甲酯和乙酯
- 7、GB/T 14929.2-1994 花生仁、棉籽油、花生油中残留量测定方法
- 8、BS EN ISO 黄油、食用油乳剂和可涂油脂.脂肪含量的测定(参照法)
- 9、GB 食品安全国家标准 食用油脂制品
- 10、CODEX STAN 19-1981 不包括在专有标准之内的食用油脂通用标准
- 11、DIN EN ISO 动植物油脂 食用油中低沸点卤代烃的测定
- 12、DIN EN ISO 黄油、食用油乳剂和涂脂 油脂含量的测定(基准法)
- 13、GB 1886.27-2015 食品安全标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- 14、GB 5009.82-2016 品安全标准 食品中维生素A、D、E的测定
- 15、GB/T 5009.172-2003 大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定
- 16、GB/T 5009.143-2003 菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定
- 17、GB/T 棕榈仁油
- 18、GB/T 20264-2006 粮食、油料水分两次烘干测定法
- 19、DB34/T 1997-2013 食用油中氧化甘油三酯(OX-TG)及其聚合物(TGP)的测定  
高效空间排阻色谱法