

橄榄油成分检测，上海橄榄油第三方成分鉴定机构

产品名称	橄榄油成分检测，上海橄榄油第三方成分鉴定机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

橄榄油，属木本植物油，是由新鲜的油橄榄果实直接冷榨而成的，不经加热和化学处理，保留了天然营养成分，橄榄油被认为是迄今所发现的油脂中适合人体营养的油脂。

橄榄油检测标准（部分）

- 1、GB/T 39991-2021 感官分析 橄榄油品评杯使用要求
- 2、GB/T 23347-2009 橄榄油、油橄榄果渣油
- 3、GB 23347-2009 橄榄油、油橄榄果渣油
- 4、GB/T 22501-2008 动植物油脂.橄榄油中蜡含量的测定.气相色谱法
- 5、DB5117/T 33-2020 地理标志产品 达州橄榄油
- 6、HS/T 57-2017 橄榄油消光系数(K270)的测定方法
- 7、SN/T 4121-2015 食品接触材料 高分子材料 橄榄油模拟物中邻苯二甲酸酯的测定 气相色谱质谱法

- 8、NF T60-258-2-2014 个体和总甾醇类含量的测定. 气相色谱法. 第2部分: 橄榄油和橄榄果渣油
- 9、ISO 12228-2-2014 个体和总甾醇类含量的测定. 气相色谱法. 第2部分: 橄榄油和橄榄果渣油
- 10、NF T60-872-2014 橄榄油和橄榄果渣油.2-甘油基单棕榈酸酯含量的测定
- 11、NF T60-873-2014 橄榄油和橄榄果渣油.毛细管气相色谱法测定蜡含量
- 12、TCVN 6312-2013 橄榄油和橄榄果渣油

橄榄油检测范围

特级初榨橄榄油、中级初榨橄榄油、初级初榨橄榄油、精炼橄榄油、橄榄果渣油等。

橄榄油检测项目

成分检测、酸度检测、质量检测、多酚检测、微生物检测、营养成分检测等。

橄榄油检测流程

- 1、沟通需求：了解待检测项目，确定检测范围；
- 2、报价：根据检测项目及检测需求进行报价；
- 3、签约：签订合同及保密协议，开始检测；
- 4、完成检测：检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体可咨询检测顾问；
- 5、出具检测报告，进行后期服务；

以上是有关橄榄油检测的相关介绍，清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，致力于产品研发、成分分析、材料检测、工业诊断、模拟测试、大型仪器测试、可信性验证等技术服务，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。