散装木本植物食用油 纯物理压榨的有机山茶油

产品名称	散装木本植物食用油 纯物理压榨的有机山茶油
公司名称	金华市金山油脂有限公司
价格	.00/桶
规格参数	商品条形码:693274700181 品牌:金山利多 卫生许可证:330701100001
公司地址	金华市金东区多湖街道金源街388号
联系电话	0579-82160586 13605891303

产品详情

商品条形码	693274700181	品牌	金山利多
卫生许可证	330701100001	净重	1000（kg）
保质期	十八（个月）	等级	一级
储藏方法	低温避光	生产日期	详见喷码
售卖方式	散装	特产	是
原产地	浙江	产品类别	山茶油

温馨提醒：所有商品价格以我司即时报价为准，期望广大客户来电来函咨询。

金华市金山油脂有限公司成立于2002年，是一家集种植、研发、生产、销售于一体的食用油生产企业。在生态环保的研发理念下成立专业的研发团队和科学的管理模式，拥有稳定的处于原生态环境下的浙江武义、沙畈建两万亩的油茶基地。公司生产的有机山茶油在2004年首批获得“ qs ”食品生产许可证，2005年获得出口食品卫生注册和自营进出口权，2006年获得“ 绿色 ”和“ 有机 ”食品双认证，2007年获得美国nop以及欧盟ecc国际有机产品认证。

公司生产的产品不仅获得了国家“ 放心油 ”称号，还分别在2006年、2007年连续在浙江省农博会上获得金奖，此外在2007年和2009年分别举行的第六届、第七届金华 · 华东农交会上被评选为金奖农产品。另外在2009年第二届衢州（中国）农博会农交会上被评为金奖农产品，在第十届中国绿色食品2009年（烟台）博览会上获得金奖，在2009年浙江省农博会获金奖。企业在2007年通过了“ haccp ”双币安全管理体系认证，近年来还被授予诚信民营企业、消费者信得过单位、金华市农业龙头企业、浙江省农业科技企业、浙江省农产品加工示范企业等称号。

四种植物油所含脂肪酸成分表：

油类脂肪酸	花生油	大豆油	粟米油	橄榄油	茶油
饱和脂肪酸(高温的安定)	16.2%	14.8%	15.2%	8.2-14.5%	7-11%
单不饱和脂肪酸(好的脂肪酸)	42.5%	22.9%	36.5%	65.8-84.9%	74-87%
多不饱和脂肪酸(不好的脂肪酸)	41.2%	62.8%	48.3%	3.5-22%	7-14%

饱和脂肪酸（对人体健康不利的“ 坏 ”的脂肪酸）是指脂肪酸分子中不含不饱和化学键。不饱和脂肪酸（对人体健康有利的“ 好 ”的脂肪酸）是指脂肪酸分子中含不饱和化学键。在自然存在的油脂中的不饱和脂肪酸是含有双键（或烯键）的脂肪酸，包括单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸。

茶油与其他油类的成分差异表：

油 脂		茶 油	橄榄油	花生油	菜 油	猪 油
不饱和脂肪酸	油酸c18:1	82.3	81.6	41.2	15.8	43.6
	亚油酸c18:2	7.4	7.0	37.6	14.6	8.3
	亚麻酸c18:3	0.2			9.2	
	芥酸c22:1				48.2	
饱和脂肪酸	豆蔻酸c14:0					
	棕榈酸c14:0	8.8	9.5	11.4	2.3	2.2
	硬脂酸c18:0	1.1	1.4	3.0		25.9
	花生酸c20:0			0.6		14.6

从上面两个表中数据可以看出茶油不饱和脂肪酸各指标含量均高于其它食用油，饱和脂肪酸各指标含量均低于其它食用油，经常食用有助于人体膳食营养健康，茶油因此被称为“ 油中极品 ”！

金山利多介绍

山茶油又叫野山茶油，茶籽油，油茶籽油等，是取自油茶树的果实种籽经过去壳、晒干、粉碎、榨油、过滤等物理方法提炼而成真正的纯天然绿色食用油。茶油中不含芥酸、胆固醇、黄曲霉素以及其它相关的食品添加剂，并富含蛋白质和维生素a、b、d、e等，尤其是它所含的丰富的亚麻酸是人体必需而又不能合成的。经现代科学研究证实茶油的脂肪酸组成与橄榄油极为相似，但是其平均组成则高于橄榄油。此外在植物性油脂中茶油对减少血液中的胆固醇具有特效的油酸含有量是最高的，因使用茶籽油制作油炸食品时干爽利索。

我公司所生产的金山利多有机山茶油（茶籽油）享受“ 长寿油、月子油 ”的美称，深受众多营养大师以及关注健康人群的喜爱，采用物理压榨的零胆固醇非转基因纯油茶籽油，公司为了保证产品的质量每亩油茶园只榨取7.5kg的利多茶籽油，使得不保和脂肪酸含量达到90%，依据上海市粮油制品质量监督检验站的检验报告，金山利多山茶油的油酸含量达到78.2%，亚油酸9.4%，亚麻酸0.4%。利多山茶油的色泽清亮、烟点较高、口味清淡，煎炸、烘烤、煮汤、清炒、凉拌等皆宜，是您营造洁净无烟厨房的绝佳家庭健康选择。

油茶籽油精选

现在使用山茶油、橄榄油依据成为一种健康趋势，而且橄榄油作为“ 地中海膳食结构模式 ”中的主要食用植物脂肪早被世界卫生组织推荐为人体心血管健康有益的保健型营养油。

而山茶油的成分比例还还要好于橄榄油，并且还含有橄榄油所没有的特定生理活性物质，比如山茶甙、山茶皂甙、茶多酚等，老年人可因使用山茶油而得益，使得体质老当益壮，因而山茶油可被称呼为长寿油。

利多山茶油的油茶树主要分布在国家级首批生态保护区的磐安，几乎不受化肥和农药的污染，故而从其种子中提炼出来的山茶油可以算是名副其实的绿色食用植物油，而且不含强致癌物质黄曲霉素、芥酸、皂素和棉酚等对人体有害的物质，是植物油中的佼佼者。