

# 食用猪油微生物检测，猪油第三方成分鉴定中心

产品名称	食用猪油微生物检测，猪油第三方成分鉴定中心
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

猪油，又称荤油或猪大油，从猪肉提炼出的食用油之一。其初始状态是略黄色半透明液体的食用油，常温下为白色或浅黄色固体。

### 猪油检测标准（部分）

- 1、GB/T 8937-2006 食用猪油
- 2、GB/T 8937-1988 食用猪油
- 3、GB/T 8935-1988 工业用猪油
- 4、GB/T 8935-2006 工业用猪油
- 5、GB 10146-1988 猪油卫生标准
- 6、GB/T 5009.181-2003 猪油中丙二醛的测定

### 猪油检测范围

饲用猪油、食用猪油、蒜香猪油、工业猪油等。

## 猪油检测项目

过氧化值检测、丙二醛检测、出厂检测、皂化值、微生物、凝固点等。

## 猪油检测流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、初检（根据客户需求确定具体检测项目）；
- 4、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 5、签约（双方确定--签订保密协议）；
- 6、完成实验（出具检测报告，售后服务）；

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。