

宿迁花生油重金属检测、过氧化值测试

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 宿迁花生油重金属检测、过氧化值测试 |
| 公司名称 | 广分检测认证有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 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 | 18662582169 18662582169 |

产品详情

花生油为淡黄透明液体，色泽清亮，气味芬芳，滋味可口，是一种比较容易消化的食用油。含不饱和脂肪酸80%以上(其中含油酸41.2%，亚油酸37.6%)，另外还含有软脂酸，硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%。花生油的脂肪酸构成是比较好的，易于人体消化吸收。

花生油由20%饱和脂肪酸和80%的不饱和脂肪酸所组成，其中主要是油酸、亚油酸和棕榈酸，碘价约80~110，属于干性油，油色淡黄透明，有香味，是一种优质的烹调用油。根据国家标准GB 1534—2003《花生油》的规定，花生油按制作工艺可分为浸出花生油和压榨花生油。浸出花生油是经溶剂浸出制取的油，压榨花生油是用压榨方法制取的油。

黄曲霉毒素、质量、苯并芘、酸价、过氧化值、塑化剂、滋味和气味、水分、PH值、色泽、透明度、成分、含量、营养成分、农残、重金属、微生物等检测。

相关项目标准：

透明度 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法 GB/T5525-2008(5)

相对密度 植物油脂检验 比重测定法 GB/T5526-1985(2)

折光指数 动植物油脂 折光指数的测定 GB/T5527-2010

水分及挥发物 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定 GB 5009.236-2016仅测第二法

不溶性杂质 植物油脂检验 杂质测定法 GB5529-1985

酸值 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 GB 5009.229-2016仅测**法

皂化值 动植物油脂 皂化值的测定 GB/T5534-2008

过氧化值 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 5009.227-2016仅测**法

溶剂残留 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定 GB 5009.262-2016

脂肪酸组成 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定 GB 5009.168-2016仅测第二法