

# 调和油企业食品FDA注册介绍

产品名称	调和油企业食品FDA注册介绍
公司名称	深圳澳慷检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道南联社区碧新路2157-1号301
联系电话	19918343470 13532212543

## 产品详情

一 调和油，又称高合油，它是根据使用需要，将两种以上经精炼的油脂（香味油除外）按比例调配制成的食用油。

调和油透明，可作熘、炒、煎、炸或凉拌用油。调和油一般选用精炼大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棉籽油等为主要原料，还可配有精炼过的米糠油、玉米胚油、油茶籽油、红花籽油、小麦胚油等特殊油脂。

### 二 产品分类：

一般有以下几种：

#### 营养调和油：

营养调和油（或称亚油酸调和油），一般以向日葵油为主，配以大豆油、玉米胚油和棉籽油，调制亚油酸含量为60%左右，油酸含量约30%，软脂含量约10%。

#### 经济调和油：

以菜籽油为主，配以一定比例的大豆油，其价格比较低廉。

#### 风味调和油：

就是以菜籽油、棉籽油、米糠油与香味浓厚的花生油按一定比例调配成“轻味花生油”，或将前三种油与芝麻油以适当比例调合成“轻味芝麻油”。

#### 煎炸调和油：

用棉籽油、菜籽油和棕榈油按一定比例调配，制成含芥酸低、脂肪酸组成平衡、起酥性能好，烟点高的煎炸调和油。

高端调和油：

例如山茶调和油、橄榄调和油，主要以山茶油、橄榄油等高端油脂为主体。

参考资料来源：百度百科-调和油

### 三 企业食品FDA注册咨询服务流程

申请企业邓白氏编码（或先做企业食品FDA注册，取得注册号后三个月之内后补）

填写企业食品FDA申请表，提供产品相关资料

递交企业资料给FDA审核

FDA审核通过，获得企业食品FDA注册号