

佛山橄榄油检测去哪里做,食用橄榄油重金属检测单位

产品名称	佛山橄榄油检测去哪里做,食用橄榄油重金属检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	.00/件
规格参数	检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

产品详情

橄榄油检测哪里能做？橄榄油检测项目和标准有哪些？橄榄油农药残留检测如何收费？橄榄油检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类橄榄油检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，农药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的橄榄油检测报告。

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，橄榄油富含丰富的单不饱和脂肪酸——油酸，还有维生素A、维生素B、维生素D、维生素E、维生素K及抗氧化物等。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。《GB 23347-2009》橄榄油、油橄榄果渣油国家标准，橄榄油主要分为初榨橄榄油、精炼橄榄油、果渣油三大类。那么橄榄油检测项目，橄榄油检测标准有哪些您知道吗，下面我们一起来了解一下。

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、进口橄榄油，食用橄榄油等。

橄榄油检测项目：

感官指标：色泽、透明度、气味、滋味、杂质等。

理化指标：水分、PH、酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留、不皂化物、紫外线吸光度、重金属、农残，

六种脂肪酸(油酸, 亚油酸, 亚麻酸, 棕榈油酸, 棕榈酸和硬脂酸)等。

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌与酵母计数、真菌菌落总数、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、绿脓杆菌)

其他指标：成分、含量、营养成分、成分分析、质量等。

橄榄油检测标准(部分)：

GB/T 39991-2021 感官分析 橄榄油品评杯使用要求

GB/T 23347-2021 橄榄油、油橄榄果渣油

GB 23347-2009 橄榄油、油橄榄果渣油

GB/T 22501-2008 动植物油脂.橄榄油中蜡含量的测定.气相色谱法

DB5117/T 33-2020 地理标志产品 达州橄榄油

HS/T 57-2017 橄榄油消光系数(K270)的测定方法

SN/T 2817-2011 食品接触材料 高分子材料 橄榄油模拟物中总迁移量的试验方法 测试池法

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

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

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

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

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

TCVN 6312-2013 橄榄油和橄榄果渣油