

广州黄油营养成分检测,黄油脂肪酸检测单位

产品名称	广州黄油营养成分检测,黄油脂肪酸检测单位
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

黄油检测哪里能做？黄油检测项目和标准有哪些？黄油农药残留检测如何收费？黄油检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类食醋检测服务，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黄油检测报告。

黄油（Butter）是用牛奶加工出来的一种固态油脂，是把新鲜牛奶加以搅拌之后上层的浓稠状物体滤去部分水分之后的产物，含维生素，矿物质，脂肪酸，酯化神经磷脂，胆固醇。主要用作调味品，营养丰富但含脂量很高，所以不要过分食用。

黄油又叫乳脂、白脱油，是将牛奶中的稀奶油和脱脂乳分离后，使稀奶油成熟并经搅拌而成的。黄油与奶油的*大区别在于成分，黄油的脂肪含量更高。优质黄油色泽浅黄，质地均匀、细腻，切面无水分渗出，气味芬芳。

黄油一般很少被直接食用，通常作为烹调食物的辅料。

黄油检测范围（部分）：

原味黄油、半盐黄油、加盐黄油、润滑黄油、食品黄油、生黄油、超细黄油、细质黄油、植物黄油、高温黄油、轴承黄油、动物黄油、食用黄油等。

黄油检测项目（部分）：

成分检测、含量检测、微生物检测、酸价检测、感官检测、安赛蜜检测、脂肪酸检测、营养成分检测、重金属检测、农药残留，兽药残留检测、食品添加剂检测等。

黄油检测标准（部分）：

GB 5009.251-2016食品安全国家标准 食品中1，2-丙二醇的测定

GB 15196-2015食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 15687-2008动植物油脂 试样的制备

GB/T 23377-2009食品中脱氢乙酸的测定 高效液相色谱法

PNST 260-2017 俄罗斯质量体系. 未腌制黄油的比较试验

GOST 33632-2015 使用牛奶制取乳脂, 黄油和奶油酱. 控制方法的感官特性

GOST 33613-2015 黄油. 测定血清pH值用电位法

GOST 33633-2015 婴儿食用黄油. 规格

GOST 33613-2015 黄油. 测定血清pH值用电位法

GOST 32899-2014 放有调味料的黄油. 规格

SNI 3541-2014 人造黄油

GOST 32262-2013 融化的黄油和牛奶脂肪. 规格

GOST 32261-2013 黄油. 规格

GOST 32188-2013 人造黄油. 通用规范

KS H 2002-2012 人造黄油