

芝麻油微量元素检测 芝麻油过氧化值检测

产品名称	芝麻油微量元素检测 芝麻油过氧化值检测
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	300.00/件
规格参数	
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

芝麻油检测哪里能做？芝麻油检测项目和标准有哪些？芝麻油农药残留检测如何收费？芝麻油检测多久出报告？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类芝麻油检测服务，项目包括质量检测，成分检测，农药残留、重金属，微生物，营养成分检测，ROHS检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS认证检测资质，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芝麻油检测报告。

芝麻油是从芝麻中提炼出来的具有特殊香味的油脂，是日常生活中调味佳品，常用于火锅油碟、凉拌菜等。《芝麻油》（GB/T 8233-2018）标准规定：芝麻油是以芝麻籽为原料制取的油脂，芝麻油中不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

在我们的日常生活中，芝麻油可谓是非常常见的一种食用油。近年来，随着人们对健康饮食的重视，市面上的芝麻油种类越来越多。然而，为了保证食品质量和食品安全，商超中的芝麻油入驻需有相应的质量检测报告。本文将从芝麻油的制作过程、芝麻油的质量标准、芝麻油的检测方法等方面，探讨芝麻油入驻商超时需要注意的事项。

一、芝麻油制作过程：

芝麻油的制作过程相对简单，只需要将芝麻炒熟后压榨即可。但是，由于芝麻内含的油分几层，其中不同层次的油的质量也不同。因此，制作芝麻油时需要采用多级压榨的方式，将不同层次的芝麻油分离开，并选择其中较高质量的油进行销售和加工。

二、芝麻油的质量标准：

为了保证芝麻油的食物安全和质量，国家和地方都有相关的标准规定。根据《GB2716-2018食品安全国家

标准《食用植物油》的规定，芝麻油的检验指标包括感官指标、理化指标和微生物指标。其中，感官指标主要考察芝麻油的颜色、气味和味道等方面；理化指标主要包括芝麻油的酸价、过氧化值和铁含量等方面；微生物指标则主要包括大肠菌群和致病菌等方面。只有符合这些标准规定的芝麻油才能被合法销售。

三、芝麻油的检测方法：

为了保证商超中出售的芝麻油的质量，需要对芝麻油进行各项指标的检测。常用的芝麻油检测方法包括气相色谱法、液相色谱法和红外光谱法等。这些方法可以有效地检测出芝麻油中的各种有害物质，如大肠菌群、重金属和农药等，从而保证商超中的芝麻油质量安全。

四、芝麻油质量常规检测项目：

气味，滋味，透明度，酸值，过氧化值，茴香胺值，全氧化值，微生物，微量元素、净含量检测，折光指数测定，密度，碘值，杂质，水分，挥发物，溶剂残留检测，含皂量，苯并芘，农残，重金属，营养标签检测，脂肪酸检测等。

五、芝麻油入驻商超需要注意的事项：

1. 申请商超入驻前，需要获取芝麻油的生产企业营业执照、生产许可证和产品合格证等相关证件。
2. 对于商超新入驻的芝麻油品牌，需要进行初步的质量检测，以确保芝麻油的生产符合相关标准规定。
3. 商超销售的芝麻油要求定期进行品质检测，尤其是微生物指标方面的检测，确保芝麻油的质量安全。
4. 商超需要建立完善的质量控制系统，随时管理芝麻油的质量，遇到疑似问题要及时上报相关部门并采取有效措施。

芝麻油作为一种重要的食用油，入驻商超需要经过严格的质量检测。商超要严格按照相关标准规定，加强芝麻油的品质管理，保证芝麻油的安全和质量。只有这样，在保证食品安全和品牌口碑的同时，才能促进芝麻油行业的发展和进步。

芝麻油检测送检流程：

- 1、填写申请表：联系华谨检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。
- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。
- 4、确认草稿报告，发正式报告。
- 5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。

以上是华谨检测关于芝麻油检测服务的相关介绍，更多关于芝麻油检测费用，标准，项目，周期等问题

可咨询在线工程师或来电咨询。（试验/检测周期、方法和步骤具体以工程师为准，如样品特殊可和工程师沟通交流样品特殊性，机构可为您设计合理的检测分析方案，节约您的时间）。