

# 橄榄油感官指标检测 特级橄榄油质量检测中心

产品名称	橄榄油感官指标检测 特级橄榄油质量检测中心
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

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？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类橄榄油检测服务，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，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橄榄油检测报告。

橄榄油是木本植物油，是由新鲜的油橄榄果实直接冷榨而成，不经加热和化学处理，保留了天然营养成分。橄榄油是一种高端、健康、绿色的油品，是最受欢迎和普遍使用的油品之一，也被称为“液体黄金”。但是，市场上也存在一些假冒伪劣的橄榄油产品，为了保障消费者的健康权益，对于橄榄油的质量和方面，需要进行检测，保障消费者的食用安全。如何办理橄榄油检测报告，橄榄油检测的指标项目是什么呢？下面我们来一起了解一下。

### 一、橄榄油检测方法：

- 1、酸碱滴定法：通过滴定酸碱溶液来测定酸度值。
- 2、过氧化值测定法：测定橄榄油中过氧化物的含量。
- 3、色谱分析法：使用色谱仪分析橄榄油中的成分。
- 4、紫外光谱法：利用橄榄油在紫外光下的吸收特性进行分析。
- 5、红外光谱法：利用橄榄油对红外光的吸收特性进行分析。
- 6、核磁共振法：利用核磁共振仪对橄榄油中的核磁信号进行分析。
- 7、质谱分析法：利用质谱仪对橄榄油中的化学成分进行分析。

8、原子吸收光谱法：利用原子吸收光谱仪对橄榄油中的金属元素进行分析。

## 二、橄榄油检测范围：

初榨橄榄油、纯橄榄油、浓香型橄榄油、特级初榨橄榄油、一级初榨橄榄油、二级初榨橄榄油、三级初榨橄榄油、普通橄榄油、特级橄榄油、食用橄榄油、调和橄榄油、花生橄榄油、芝麻橄榄油、山茶籽橄榄油、葵花籽橄榄油、玉米橄榄油、大豆橄榄油、棕榈橄榄油。

## 三、橄榄油检测指标项目：

1、感官指标：色泽、气味、味道等。

2、理化指标：

(1) 酸价：指橄榄油在指定条件下含有自由状态酸的量。

(2) 过氧化值：指橄榄油中的过氧化物质量，反映橄榄油的氧化程度。

(3) 水分和杂质：使用真空干燥法或者高温干燥法，判断橄榄油中的水分和杂质含量。

(4) 密度和折光率：反映橄榄油的密度和折射性质。

3、品质标准：根据橄榄油不同品种确定的品质标准，如高度纯度橄榄油和普通橄榄油的品质标准不同。

4、微生物指标：如沙门氏菌、霉菌、大肠菌等。

5、重金属指标：如铅、汞、镉等。

6、农药残留量：对于通过化学农药保护的橄榄油进行检测，反映农药残留的含量。

办理橄榄油检测报告是为了保障消费者的权益和健康，帮助消费者购买zhengzong、安全、高品质的橄榄油，同时也是橄榄油生产企业保障质量、提高竞争力的重要方式。

## 橄榄油检测送检流程：

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橄榄油检测服务的相关介绍，更多关于橄榄油检测费用，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）。