

黄油食品添加剂检测 黄油过氧化值检测

产品名称	黄油食品添加剂检测 黄油过氧化值检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
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

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？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类黄油检测服务，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黄油检测报告。

黄油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。黄油主要用作调味品，营养丰富但含脂量很高，所以不要过分食用。黄油是我们日常生活中常见的食用油脂之一，其香浓的味道和浓郁的口感深受广大消费者的喜爱。不过，由于黄油品质的差异化相对较大，因此检测成为了保障其质量安全的重要环节。常规黄油检测指标项目有哪些？黄油多久送检一次？接下来，就让我们来详细探讨一下这个话题。

一、黄油检测指标项目有哪些：

黄油检测的项目包括质量检测、成分检测、农药残留、兽药残留、抗生素、激素、微量元素、添加剂、重金属、微生物、营养成分检测、ROHS检测等。

- 1、酸度：黄油酸度是指百克黄油中游离脂肪酸或过氧化值产生的氢离子含量，是反映黄油质量的重要指标。酸度直接影响黄油的口感和质量，一般的黄油酸度应在0.5%以下。
- 2、水分：黄油水分含量是指所检测的黄油样品中水分含量的百分比，是黄油质量的重要指标。合格的黄油水分不应超过16%。
- 3、泡点：泡点测定是指在特定条件下，含油脂样品内所产生气泡破裂时的温度，也被称为泡沫破裂温度。泡点越高，表明黄油中的水分和杂质含量越低，品质也更好。
- 4、过氧化值：过氧化值是指百克样品氧化后所释放出的过氧化氢的毫升数，它是衡量黄油新鲜度的指

标。新鲜的黄油过氧化值应小于0.3毫克/克。

5、盐含量：盐是一种普遍添加于食品中的调味品，但过量的盐会对人体造成很大的危害。因此，在黄油中盐含量的检测也极其重要，建议合格的黄油盐含量不应超过1.5%。

6、脂肪含量：测定黄油中的脂肪含量，是评估其质量和营养价值的重要指标。

7、成分检测：包括脂肪含量、水分含量、酸价、过氧化值、味道等。

二、黄油检测应该多久进行一次？

根据相关规定，食品生产企业每个批次的产品都必须进行质量检测并留存检测记录。对于黄油来说，其检测周期应根据生产的批次不同而产生变化。具体来说，一般情况下，一批次产品需要在生产后的24小时内进行检测，以保证产品的质量安全。而当产品在储存过程中存在异常情况时，也需要立即进行检测。

三、如何判断黄油是否变质：

- 1、气味：如果黄油味道发酸，出现发霉的味道，则说明黄油可能已经变质。
- 2、颜色：如果黄油的颜色发生改变，出现发黑、发红等情况，则说明黄油可能已经变质。
- 3、口感：如果黄油的口感出现了发苦、发酸等情况，则说明黄油可能已经变质。
- 4、状态：如果黄油出现水油分离，说明黄油已经开始变质。

如果食用了变质的黄油，患者可能出现腹痛、腹泻等不适症状，建议及时就医治疗。建议在日常生活中注意保持良好的饮食习惯，避免食用变质的食物，以免引起不适症状。

对黄油的检测和监管是保障消费者健康的关键措施之一。只有通过坚定的态度和科学的方法，我们才能够有效的保证黄油产品的品质和安全。

黄油检测送检流程：

- 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黄油检测服务的相关介绍，更多关于黄油检测费用，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）。