

# 佳美氏“3零”玉米油 非转基因 压榨一级 玉米胚芽食用油 1L装

产品名称	佳美氏“3零”玉米油 非转基因 压榨一级 玉米胚芽食用油 1L装
公司名称	昆山市玉山镇坤乐商行
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 23.50 品牌:佳美氏 产品类别:玉米油
公司地址	暂无
联系电话	86 0512 66185990

## 产品详情

佳美氏“3零”玉米油作为玉米油“营养、安全、健康”新标准的倡导者，以对质量要求零容忍的品牌态度，为消费者奉上高品质的健康食用油产品。

经过农业部农产品质量监督检验测试中心（北京）、诺安检测服务（青岛）有限公司、谱尼测试科技股份有限公司等机构的严格检测，佳美氏“3零”玉米油具有零转基因、零化学添加、零胆固醇的特点。产品不含人工防腐剂、不含人工色素，是天然、健康的高品质玉米胚芽油。

### | 零转基因 |

佳美氏“3零”玉米油取材于北纬49度黄金玉米小产区，东北西部，内蒙，河套等地区。日照时间长、昼夜温差大、肥沃的农田土壤、便利的灌溉条件，这份来自温带大陆性气候的馈赠，让经过干燥分离出的玉米胚芽中的植物甾醇及其他多种营养成分高于其他产区。佳美氏从种子环节开始严格控制生产原料，每一粒玉米都来自北纬49度黄金玉米小产区的100%非转基因优质春播玉米。在玉米胚芽制取前，为防止原料质量问题影响胚芽的品质，佳美氏严格设置了玉米原料抽样检测标准和程序，坚决杜绝原料供应环节出现以次充好的情况，体现了佳美氏“3零”玉米油“原料质量零容忍”的态度。

### | 零化学添加 |

佳美氏将优质的胚芽原料投入更为严苛的物理压榨环节，为得到品质优良的玉米胚芽油，佳美氏的压榨环节采用了低温蒸炒工艺，在温度控制上比一般工艺低15-20℃，压榨出的初榨玉米油被及时冷却降温，即可有效降低了玉米胚芽油的过氧化值。绝不添加任何防腐剂和色素等化学成分，也不在后期人为添加营养成分，为消费者提供最天然、最健康的原生态玉米胚芽油。

| 零胆固醇 |

佳美氏经过深度研发，优化了传统的精炼工艺，通过改良的脱色、脱臭工艺，最大限度地保留初榨玉米油中的植物甾醇、不饱和脂肪酸、维生素e等营养成分，且绝不含有胆固醇等对人体健康不利的成分。

## 佳美氏“3零”玉米油

【质量等级】一级【工艺】一级压榨【配料】100%玉米胚芽油（非转基因）【贮藏条件】请置于阴凉干燥处【规格】1升【特征】

佳美氏3零玉米油甄选产自北纬49度玉米黄金小产区优质、新鲜的非转基因玉米胚芽，采用国内先进的一级物理压榨工艺，不添加任何色素和防腐剂，保留了高达5000ppm以上的天然植物甾醇及85%的不饱和脂肪酸和维生素e。让您的每一餐都健康美味！

本产品的建议零售价是¥23.50，品牌是佳美氏，产品类别是玉米油，是否进口是否，生产许可证编号QS是220302013339，原产地是北京，等级是一级，净含量（规格）是1000（ml），特产是否