

## 健康食品—橄榄油（特级初榨橄榄油 西班牙）

产品名称	健康食品—橄榄油（特级初榨橄榄油 西班牙）
公司名称	湖南奥立福橄榄油贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:奥立福 净重:0.25/0.5/0.75（kg）
公司地址	长沙市芙蓉区远大路130号湘聚大厦2319 - 2320号
联系电话	86-073188650121 13407317599

### 产品详情

品牌	奥立福	卫生许可证	湘卫食证（2008）第430105-000382
净重	0.25/0.5/0.75（kg）	保质期	24（个月）
等级	一级	储藏方法	常温干燥避光
生产日期	2009年12	售卖方式	包装
特产	是	原产地	西班牙安达卢西亚

品牌：奥立福橄榄油-益体黄金系列

产地：西班牙安达卢西亚

等级：特级初榨橄榄油

规格：750ml/500ml/250ml

显著特点：1、选用了霍西布兰卡油橄榄树种，其品质比一般混合树种生产的橄榄油更纯正，口味更独特，其质量得到国际组织的认证，受埃斯特巴原产地域名保护认证。

2、精选了油橄榄树种的新鲜果实，用纯物理方法、机械方式压榨，时间被严格控制在8小时内完成，更完整地保持了橄榄油的天然成分和活化物质，无任何防腐剂和添加剂，是纯天然食品。

鉴别指标：1、反式脂肪酸<0.05%

2、酸度值<0.4%

如何选购橄榄油？

一、橄榄油质量辨别好的橄榄油有以下特点：观：油体剔透，呈金绿色或金黄色闻：有果香味，不同的树种有不同的果味，品油师甚至能区分32种不同的橄榄果香味如甘草味、奶油味、水果味、巧克力味等。尝：口感爽滑、有淡淡的苦味、及辛辣味，喉咙的后部有明显的感觉，辣味感觉比较滞后。不好的橄榄油有以下特点：观：油体混、缺乏透亮的光泽、说明放置时间长、开始氧化；颜色浅、感觉很稀、不浓、说明是精练油或勾兑油。闻：有陈腐味、霉潮味、泥腥味、酒酸味、金属味、哈喇味等异味、说明变质或者橄榄果原料有问题，或储存不当。尝：有异味，或者干脆什么味道都没有。说明变质，或者是精练油或勾兑油。

二、具体操作1、看品名和分类国际橄榄油理事会颁布的《橄榄油和油橄榄果渣油贸易标准》规定，橄榄油的名称按其等级只能分为特级初榨橄榄油（extra virgin olive oil）初榨橄榄油（virgin olive oil）普通初榨橄榄油（ordinary virgin olive oil）油橄榄果渣油(olive pomade oil)等。果渣油，是从油橄榄果渣中提炼出的油，再和初榨橄榄油混合，质量比较低，国际橄榄油理事会标准规定，它在任何情况下都不能称作“橄榄油”。2、看质检报告通过了解橄榄油的主要理化指标也能很好鉴别橄榄油的真伪和优劣。3、看加工工艺如果是特级初榨橄榄油，通常是冷榨（cold pressed，或cold extracted），冷榨法也就是将油橄榄果通过物理机械直接压榨出，天然纯正，营养没有受到任何破坏。还有一种方法是精练法（refined），实际上就是化学浸出法。4、看产地对于价格和质量的影响很大。目前，橄榄油主产国中，西班牙的产量占世界总量的三分之一，出口的橄榄油的49%是特级初榨橄榄油，安达卢西亚橄榄树的种植面积占全西班牙总橄榄种植面积的60%，其橄榄油的产量占全西班牙橄榄油产量的80%。5、看瓶装地目前，中国市场销售的绝大多数橄榄油依赖进口。进口的橄榄油主要有原装和分装两种。原装即为该瓶橄榄油是在出口国的生产厂罐装完成的，从采收到压榨和瓶装运输等全过程经过食品行业haccp危险分析与关键点控制认证及iso9001质量管理认证。6、看包装橄榄油的包装五花八门，目前见过的包装种类主要有透明玻璃瓶，深色玻璃瓶，透明塑料桶，透明塑料瓶，纸盒，金属tin装等。橄榄油的国际标准包装为：250毫升，500毫升，750毫升，1升，2.5升，5升等。7、看证书中国合法进口的橄榄油应该有一系列的出口国官方证书，品质证明文件和中国官方证书和品质证明文件等，其中包括进口食品标签审核证书、出口国官方检验报告、出口国实验室报告、卫生证书、品质证书、中国实验室检验报告、卫生证书等。8、品尝橄榄油的品质好次，一方面是内在的一些理化指标，另外一方面需要通过感官进行测定。国际橄榄油理事会为此颁布了《橄榄油感官分析和原生橄榄油感官评定方法》。如果有条件，消费者最好能亲自品尝，以判定该品的基本品质。