

批发/支付宝/植物油/菜油/川菜油/四级菜籽油

产品名称	批发/支付宝/植物油/菜油/川菜油/四级菜籽油
公司名称	成都市明禾春粮油食品有限公司
价格	185.00/箱
规格参数	品牌:明禾春 产品标准号:GB1536
公司地址	成都市新都区木兰镇共和村二社
联系电话	028-83038696 18980749849

产品详情

品牌	明禾春	卫生许可证	川卫食证字(2008)第5101025-000668号
产品标准号	GB1536	净重	4.3(L)
保质期	18(个月)	等级	4
类型	纯种菜籽油	原料与配料	非转基因油菜籽
生产厂家	成都明禾春	储藏方法	阴凉干燥处
生产日期	近期	售卖方式	包装
特产	是	原产地	四川

欢迎团购批发及全国代理商前来洽谈!

销售热线:1898085333515928090377销售qq:34599868

公司旗下网站www.cdmhc.com.cnwww.xbnpc.com西部农产品批发网

川卫食证字(2008)第5101025-000668号食品生产许可证:qs510102010225

选用四川优质非转基因油菜籽为原料,经现代工艺和先进炼油技术精练而成,保留了菜籽浓郁的香味,又含有丰富的维生素e和多种不饱和脂肪酸,烹调时油烟少,不起沫,是您烹饪佳肴的首选用油。

人体对菜籽油的吸收率很高,可达99%。因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素e等营养成分能很好地被机体吸收,具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。

由于榨油的原料是植物的种实,一般会含有一定的种子磷脂,对血管、神经、大脑的发育十分重要。

菜籽油的胆固醇很少或几乎不含，所以控制胆固醇摄入量的人可以放心食用

《本草纲目》则谓油菜籽“炒过榨油，黄色，燃灯甚明，食之不及麻油。近人因油利，种植亦广云”。

- 1.油脂有一定的保质期，放置时间太久的油不要食用。
- 2.因为有一些“青气味”，所以不适合直接用于凉拌菜。
- 3.高温加热后的油应避免反复使用。

百姓多吃优质菜籽油。据农业部油料及制品质量监督检验测试中心最新检测结果显示，四川双低菜籽油，芥酸含量小于0.5%，有益脂肪酸组成与橄榄油相当。据介绍，优质菜籽油对人体有益的油酸及亚油酸含量居各种植物油之冠，富含多种人体必需营养素，有益于心脑血管疾病患者的身体健康。2002年以前，我国一直是世界上最大的菜籽油消费国。随着大豆、豆油和棕榈油进口量大幅增长，菜籽油消费量逐年下降。专家认为，由于国外粮商强力推销，城乡居民食用油消费存在不少误区。以傅廷栋院士为代表的一批科学家认为，以双低油菜籽为原料的优质菜籽油是最有益于人体健康的食用油。

成都市明禾春粮油食品有限公司是一家从事粮油食品及调味品的研制、生产、销售、连锁一条龙的股份制企业。

公司生产的“明禾春、金喜鹊”牌系列产品远销全国二十多个省、市、自治区，深受广大消费者的喜爱，公司以先求生存，后发图展的企业精神。以回报社会为宗旨。公司以一流的服务，一流的质量，一流的管理来塑造“明禾春、金喜鹊”的品牌，公司为了抵制散装油掺杂，掺假及包装的污染；为了广大消费者的身体健康，保护消费者的合法权益，公司根据不同的消费群：学校、宾馆酒店，餐厅能用上真正达到国家标准的食用油，公司特别推出50kg、50l、45kg、25kg、25l、5l、4.3l、4l、2.5l、2.4l、1.8l、0.9l等不同规格的食用油。

为了使我公司产品质量得到保证，杜绝一些不法商人使用我公司的专用包装，灌装后再流入市场销售。为此我公司采用了防盗盖一次性防伪锁，连同产品质量信誉卡一起使用有效。