

植物油检测 花生油检测 橄榄油检测

产品名称	植物油检测 花生油检测 橄榄油检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

植物油检测项目：

水分及挥发物、杂质、溶剂残留量、透明度、加热试验、含皂量、烟点、冷冻试验、折光指数、相对密度、碘值、皂化值、不皂化物、总砷、过氧化值、游离棉酚等项目。

植物油检测主要参考标准《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018），该标准对食用油检测技术指标要求如下：

一、原料要求

- 1.食用植物油料应符合GB 19641的规定
- 2.其他原料应符合相应的食品标准和有关规定
- 3.浸出食用的抽提溶液应符合GB 1886.52的要求及有关规定。

二、感官要求

色泽、滋味、气味、状态等应符合GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油 表1要求

三、理化指标

酸价、过氧化值、极性组分、溶剂残留 游离棉酚 等指标应符合GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油 表2要求

四、污染物和真菌毒素限量

- 1.污染物限量应符合GB2762的规定，

2.真菌毒素限量应符合GB 2761的规定

五、nongyao残留限量

nongyao残留限量应符合 GB 2763 的规定

六、食品添加剂和食品营养强化剂

1.食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定

2.食品营养强化剂的使用应符合GB14880的规定

七、其他

单一品种的食用植物油中不应掺有其他油脂。

食用植物调和油产品应以“食用植物调和油”命名。

食用植物油标签：饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸，多不饱和脂肪酸，脂肪酸组成含量应符合 GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油表A.1及表A.2

食用植物油检测参考标准：

《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）

《食品安全国家标准植物性食品中游离棉酚的测定》（GB 5009.148-2014）

《食品安全国家标准食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016）

《食品安全国家标准食品中溶剂残留量的测定》（GB 5009.262-2016）

《食品安全国家标准食用油中极性组分(PC)的测定》（GB 5009.202-2016）

《食品安全国家标准食品中酸价的测定》（GB 5009.229-2016）

《食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定》GB 5009.236-2016

《植物油脂检验 杂质测定法》（GB/T 5529-1985）

《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》（GB 5009.262-2016）

《植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法》（GB/T 5525-2008（5））

《粮油检验 植物油脂加热试验》（GB/T 5531-2018）

《粮油检验 植物油脂含皂量的测定》GB/T 5533-2008

《色拉油通用技术条件》（GB/T 17756-1999附录B）

《动植物油脂 折光指数的测定》（GB/T 5527-2010）

《植物油脂检验 比重测定法》（GB/T 5526-1985（2））

《动植物油脂 碘值的测定》（GB/T 5532-2008）

《动植物油脂 皂化值的测定》（GB/T 5534-2008）

《动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：yimi提取法》（GB/T 5535.1-2008）

《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2014）