

**品管課檢驗報告**

報告日期 (包裝日期): 2014/09/01

| 產品名稱   | 美食家大豆沙拉油 (18Kg、18L、12L)   |           |
|--|---------------------------|-----------|
| 檢驗項目   | 出廠規格                      | 結果        |
| 一般性狀   | 透明澄清、風味良好                 | 符合        |
| 顏色   | Y15/R1.5 max              | Y7.1/R0.9 |
| 水份(%m/m)   | 0.1max                    | 0.014     |
| 比重(20°C/20°C)  | 0.919-0.925               | 0.919     |
| 折射率(ND40°C)  | 1.466-1.470               | 1.467     |
| 碘價   | 124-139                   | 128       |
| 酸價(mg KOH/g Oil)   | 0.1max                    | 0.054     |
| 皂化價(mg KOH/g Oil)  | 189-195                   | 191       |
| 不皂化物(%)  | 1.0max                    | 0.60      |
| 夾雜物(%)   | 0.05max                   | 0         |
| 過氧化價(meq/kg Oil)   | 2max                      | 0.36      |
| 冷卻試驗(0°C)  | 經 5.5 小時仍澄清               | 符合        |
| 食品添加物  | 消泡劑: 50ppm max            | 符合        |
|  | 抗氧化劑                      | 未添加合成抗氧化劑 |
| 飽和脂肪(%)  | 17.21                     |           |
| 不飽和脂肪(%)   | 82.22(單元: 26.0 多元: 56.22) |           |
| 反式脂肪(%)  | 0.91                      |           |
| 備註: 1. 沙拉油精製時, 因經脫臭高溫過程, 導致產生反式脂肪。<br>2. 依衛生署公告, 因本產品未經部分氫化過程, 反式脂肪得標示為「0」。<br>3. 參考文獻: CNS749 食用大豆油 |                           |           |

備註: 發煙點約 230°C、AOM (氧化安定性) 約 14 小時



課主管: 廖秀娟

分析員: 許素瑜