

油脂開發測試管理紀錄管理表

樣品名稱：主廚精選第一道冷壓橄欖油 (LOT109) 建檔日期:106.06.08

| TEST | 檢查條件 | 成果分析 |
|-----------------|----------------------|---|
| 1.發煙點 | °C | 206°C |
| 2.發煙量(性狀描述) | 煙量正常或異常 | 正常 |
| 3.脂肪酸組成 | CNS&CODEX規範 | 飽和脂:14.18% 單元脂肪:80.13% 反式脂:0% |
| 4.劣化TEST(冷藏4°C) | 外觀性狀澄清度 | 混濁 |
| 5.消費者使用模擬 | 煎煮炒炸凉拌料理 | 正常 |
| 6.產品訴求 | 產品指標規格 | 單元不飽和脂肪75% 發煙點:190°C 第一道冷壓 訴求符合標示 |
| 7.品質分析 | | AV: 0.36 POV: 3.24 Color: R6.2 Y62 B4.0 水分: 0.130% 總極性物質:5% UV232nm:1.749 UV270nm:0.128 Δκ:0 |
| 8.外觀描述 | | 黃褐色;澄清無雜質 |
| 9.原料及產品安全評估 | COO/COA/許可證等 相關證明 | 許可證:IFK06140089705 委外檢測重金屬、黃麴毒素、抗氧化劑、芥酸等衛生檢查項目合規。 |
| 總評 | 產品品質與訴求符合規範 | |

表單編號:I003(第1版)