

油脂開發測試管理紀錄管理表

樣品名稱：主廚精選葡萄籽油 (LOT136) 建檔日期:106.06.08

TEST	檢查條件	成果分析
1.發煙點	°C	218°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:10.62% 單元脂肪:15.87% ω-6:73.03% ω-3:0.33% 反式脂:0.15%
4.劣化TEST(冷藏4°C)	外觀性狀澄清晰度	產品外觀大致澄清
5.消費者使用模擬	煎煮炒炸涼拌料理	正常
6.產品訴求	產品指標規格	發煙點200°C 不飽和脂肪:89% 訴求符合標示
7.品質分析		AV: 0.146 POV: 3.9 Color: R1.6 Y16 B0.5 水分: 0.021% 總極性物質:12%
8.外觀描述		淺黃微帶綠色;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:IFK06140087406 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)