

油脂開發測試管理紀錄管理表

樣品名稱：主廚精選玄米油 (LOT137) 建檔日期:106.06.08

TEST	檢查條件	成果分析
1.發煙點	°C	232°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:22.10% 單元脂肪:40.59% 多元:37% 反式脂肪:0.29
4.劣化TEST(冷藏4°C)	外觀性狀澄清度	低溫時產品有雲霧現象
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	單元:多元:飽和脂肪2:2:1 發煙點:230°C 訴求符合標示
7.品質分析		AV:0.155 POV: 0.87 Color: R2.7 Y27 水分: 0.064% 總極性物質:11%
8.外觀描述		深黃色;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:IFK06140087508 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	