

劣質豬油如何辨識？



劣質豬油 怎麼辨識？

小撇步 報你知！

廣告

在家中可以利用哪些方法辨別劣質油？



三步驟~眼看、手摸、鼻聞

用眼看：劣質油普遍顏色較深，可能混濁或有懸浮物、沉澱物(初榨油除外)。

用手摸：有黏稠或沾黏的現象時，很可能油品已經劣化了。

用鼻聞：如果有油耗味、刺鼻味或異於原有風味的情形時，可能油品有劣化或混摻劣質的油。



劣質油品可以靠檢驗得知嗎？



中華民國國家標準CNS 2421 N 5069
對於「食用豬脂」品質規定

- 不得有異味與酸敗氣味
- 外觀呈白色至乳黃色
- 水分及揮發物(% m/m)在0.3以下
- **酸價**不得高於1.3

當上述的品質檢驗項目出現異常時，
代表品質有劣變的可能。

劣質油
我抓到你了！

另外可檢驗
豬油中
總極性物質
重金屬
苯駢芘

我誤買到違規油品，該怎麼退貨？

退貨兩步驟，1950幫助你

步驟一：停用並保存違規油品。

步驟二：保留購買證明。

就可辦理退貨囉。

如有問題，可撥打全國消費者服務專線1950
或到行政院消費者保護會網頁

(<http://www.cpc.ey.gov.tw/Default.aspx>，
首頁>主題服務>

劣質豬油
事件專區



劣質豬油

相關問題Q & A

問題產品清單

下游廠商明細

都可到食藥署網站

(<http://www.fda.gov.tw/>

首頁>主題專區查詢)

劣質豬油
事件專區



來源：衛生福利部