

各類食用油脂經第三公證單位 SGS 檢驗結果彙整 (108 年上半年度)

1. [黃豆油 / 聯福益康沙拉油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
2. [芥花油 / 聯福益康芥花油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
3. [一次全棕油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
4. [一次軟棕油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
5. [二次全棕油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
6. [二次全棕油- 抗氧化劑](#)
7. [二次全棕油- 塑化劑](#)
8. [二次軟棕油- 黃麴 / 芥酸](#)
9. [二次軟棕油 / 聯福益康精製棕櫚油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
10. [硬棕油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
11. [特製精製棕櫚油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
12. [頂級烹調油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
13. [聯福益康耐炸油 / 巧炸油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
14. [漢氏耐炸油 / 料理達人炸物油- 總極性化合物 / 苯駢芘 / 重金屬](#)
15. [非基因改造黃豆\(加拿大\)- 農藥定量分析\(470 項\)](#)
16. [黃豆\(美國\)- 農藥定量分析\(470 項\)](#)

更新日期：108/03/06