

# 劣質豬油 怎麼辨識？

## 小撇步 報你知！

在家中可以利用哪些方法辨別劣質油？



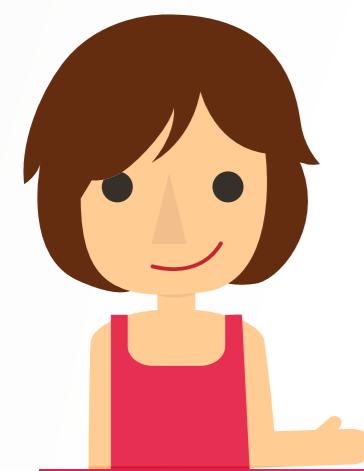
三步驟~

**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

- 1.不得有異味與酸敗氣味
- 2.外觀呈白色至乳黃色
- 3.水分及揮發物(% m/m)在0.3以下
- 4.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。

**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**