

揀油小心地溝油無得埋身

近日連環揭發內地及本港多個黑心地溝油工場，令全港市民人心惶惶。面對地溝油湧現，市民、食市、以致業內人士選購食油時需要萬二分小心。

食用地溝油，危害健康

內地不法之徒從餐廚垃圾、坑渠內撈取狀似稀糊油膏狀物，經過濾、沉澱、加熱蒸發分離為成品「地溝油」。

有些則將劣質、過期、腐敗了的動物皮、肉、內臟經過簡單加工提煉後成為油脂。部分「地溝油」流入食用油市場變身

成為清亮的「食用油」。

部分地溝油發現含有可誘發癌症的苯並(a)芘(Benzo(a)pyrene)，超出歐盟標準三倍，部分更可能含有黃曲霉毒素，毒性遠遠比砒霜強300倍。可見食用這些地溝油，後果將不堪設想。

合興食油 由唯一香港煉油廠生產，品質保證！

市民、食市買手在選購食油時，並非無從入手。留意產品的產地及生產商，選購真正香港生產的食油，慎防地溝油。在林林總總聲稱為香港製造的食油中，真正在本地提煉的食油，僅合興油廠唯一一間。

合興集團早在1990年於元朗興建合興油廠，為至今香港唯一煉油廠，每日新鮮煉製健康的食油，確保品質優良。整個生產過程，均受到合興品檢部一連串的嚴密監控，由原油運抵公司的生產廠房、煉油、到入樽，都設有抽樣檢驗機制，確保每一滴油的質量合乎標準。

憑藉對品質的堅持，合興油廠連年通過審核，在廠房管理及生產方面都取得國際認可。合興油廠已榮獲ISO9001:2008、ISO14001:2004、ISO22000:2005及HACCP認證，完全反映出企業對產品生產和社會責任的嚴謹態度，誠然可信。



位於元朗的合興油廠



每日新鮮煉製最健康
最優質的食油



合興每日供應優質健康的食油，
如獅球凌食油、SS上等菜籽油、
GE大豆油及白馬大豆油

**唯一香港
煉油廠製造
品質鐵証!**

獅球凌食油銷量全港No.

資料由客戶提供