

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1.0
 報告編號：012921-05-007
 報告頁數：1 of 3
 報告日期：2021年02月09日

委託檢驗單位：凱亞食品股份有限公司
 委託廠商地址：新北市瑞芳區頂坪路129號
 聯絡人：盧苕竺/林桓名/鄭冬揚
 聯絡電話：02-2406-1920

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：香蒜白酒蛤蠣義大利麵

收樣日期：2021年01月29日

樣品件數：1件

測試日期：2021年01月29日至02月04日

生產或供應廠商：-

產品描述：冷藏，非市售完整包裝

製造日期：2021年01月28日 11時

有效日期：2021年02月01日 03時

保存期限：D+4 03時

原產國：-

貨號：-

包裝規格：306g

測試項目及方法

項目	方法
生菌數	部授食字第1021950329號-食品微生物之檢驗方法-生菌數之檢驗
大腸桿菌群	AOAC991.14-Coliform and Escherichia coli Counts in Foods
大腸桿菌	AOAC991.14-Coliform and Escherichia coli Counts in Foods
金黃色葡萄球菌	AOAC2003.08-Enumeration of staphylococcus aureus in selected dairy foods
沙門氏桿菌	部授食字第1021951187號-食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗

測試結果

項目	單位	結果	限量 [#]
生菌數	(CFU/g)	未檢出	$\leq 1.0 \times 10^6$
大腸桿菌群	(CFU/g)	未檢出	$\leq 1.0 \times 10^3$
大腸桿菌	(CFU/g)	未檢出	不得檢出
金黃色葡萄球菌	(CFU/g)	未檢出	不得檢出
沙門氏桿菌		陰性	陰性

注意事項：1. 本報告共3頁，分離使用無效。
 2. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。

備註：◎ 委託單位指定使用AOAC法執行檢驗。
 ◎ #為依據統一超商商品檢驗項目及規格標準。
 ◎ 2021年01月29日11:00收樣，12°C恆溫保存至2021年02月01日15:00並從培養箱取出執行微生物檢驗。
 ◎ 生菌數之定量極限為10(CFU/g)。
 ◎ 大腸桿菌群之定量極限為10(CFU/g)。
 ◎ 大腸桿菌之定量極限為10(CFU/g)。
 ◎ 金黃色葡萄球菌之定量極限為10(CFU/g)。
 ◎ 沙門氏桿菌之檢驗範圍：陰性/陽性。

本證明書為本公司之檢驗及測試服務共同條款所製發，本證明書之製發，並不免除買賣雙方買賣合約所得行使之權利及所應履行之義務，違反本證明書之約定並不拘束本公司，本公司製發本證明書責任僅限於經證明之過失，且責任範圍僅限於收取之費用或報酬金額之兩倍，除有特別的約定之外，本公司對檢驗樣品之保管，不超過7天。



報告簽署人：林曉嵐

檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性做判斷。

台北市內湖區內湖路一段120巷15弄28號 No.28,Aly.15,Ln.120,Sec.1,Neihu Rd.,Neihu Dist.,Taipei City 114,Taiwan
 Tel:02-5557-9888 Fax:02-8751-1235 E-mail:foodsafety@fsi.net.tw Website:www.fsi.net.tw

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0
 報告編號：012921-05-007
 報告頁數：2 of 3
 報告日期：2021年02月09日

委託檢驗單位：凱亞食品股份有限公司
 委託廠商地址：新北市瑞芳區頂坪路129號
 聯絡人：盧苕竺/林桓名/鄭冬揚
 聯絡電話：02-2406-1920
 <以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：香蒜白酒蛤蠣義大利麵	收樣日期：2021年01月29日
樣品件數：1件	測試日期：2021年01月29日至02月04日
生產或供應廠商：-	
產品描述：冷藏，非市售完整包裝	製造日期：2021年01月28日 11時
有效日期：2021年02月01日 03時	保存期限：D+4 03時
原產國：-	貨號：-
包裝規格：306g	

測試項目及方法

項目	方法
單核球增多性李斯特菌	部授食字第1091900915號-食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗
防腐劑	衛授食字第1081900155號-食品中防腐劑之檢驗方法

測試結果

項目	單位	結果	限量 [#]
單核球增多性李斯特菌		陰性	陰性
防腐劑			
己二烯酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
苯甲酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
去水醋酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
對羥基苯甲酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
水楊酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出

--以下空白--

- 注意事項：1. 本報告共3頁，分離使用無效。
 2. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。

- 備註：◎ 委託單位指定使用AOAC法執行檢驗。
 ◎ #為依據統一超商商品檢驗項目及規格標準。
 ◎ 2021年01月29日11:00收樣，12°C恆溫保存至2021年02月01日15:00並從培養箱取出執行微生物檢驗。
 ◎ 單核球增多性李斯特菌之檢驗範圍：陰性/陽性。
 ◎ 防腐劑定量極限為0.02g/kg；依客戶要求僅檢驗己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸、對羥基苯甲酸、水楊酸，未檢驗對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸乙酯、對羥基苯甲酸丙酯、對羥基苯甲酸丁酯、對羥基苯甲酸異丙酯、對羥基苯甲酸異丁酯、對羥基苯甲酸第二丁酯，此報告僅作為自主品管使用。

本證明書為本公司之檢驗及測試服務共同條款所製發，本證明書之製發，並不免除買賣雙方買賣合約所得行使之權利及所應履行之義務。違反本證明書之約定並不拘束本公司。本公司製發本證明書責任僅限於經證明之過失，且責任範圍僅限於收取之費用或報酬金額之兩倍，除有特別的約定之外，本公司對檢驗樣品之保管，不超過7天。



報告簽署人：林曉嵐

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1.0
報告編號：012921-05-007
報告頁數：3 of 3
報告日期：2021年02月09日

委託檢驗單位：凱亞食品股份有限公司
委託廠商地址：新北市瑞芳區頂坪路129號
聯絡人：盧芮竺/林桓名/鄭冬揚
聯絡電話：02-2406-1920

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：香蒜白酒蛤蠣義大利麵
樣品件數：1件
生產或供應廠商：-
產品描述：冷藏，非市售完整包裝
有效日期：2021年02月01日 03時
原產國：-
包裝規格：306g

收樣日期：2021年01月29日
測試日期：2021年01月29日至02月04日

製造日期：2021年01月28日 11時
保存期限：D+4 03時
貨號：-



檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性做判斷。

台北市內湖區內湖路一段120巷15弄28號 No.28,Aly.15,Ln.120,Sec.1,Neihu Rd.,Neihu Dist.,Taipei City 114,Taiwan
Tel:02-5557-9888 Fax:02-8751-1235 E-mail:foodsafety@fsi.net.tw Website:www.fsi.net.tw