

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0
 報告編號：012921-05-008
 報告頁數：1 of 4
 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：韓式辣雞起司三明治
 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01月30日
 原產國：-
 包裝規格：217g

收樣日期：2021年01月29日
 測試日期：2021年01月29日至02月05日
 製造日期：2021年01月28日
 保存期限：D+2
 貨號：-

測試項目及方法

項目	方法
生菌數	AOAC990.12-Aerobic Plate Count in Foods
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
金黃色葡萄球菌腸毒素	部授食字第1041901818號-食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌之檢驗

測試結果

項目	單位	結果	限量 [#]
生菌數	(CFU/g)	4.6×10 ⁴	NA
大腸桿菌群	(CFU/g)	未檢出	<1.0×10 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	NA
金黃色葡萄球菌腸毒素	(MPN/g)	陰性	NA

注意事項： 1. 本報告共4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：**
- ◎ 保存試驗：12°C 恆溫保存96小時。
 - ◎ #為依據衛生福利部108年08月15日部授食字第1071303671號令修正「一般食品衛生標準」。
 - ◎ 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)。
 - ◎ 金黃色葡萄球菌腸毒素之偵測極限為3.0(MPN/g)。

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：012921-05-008
 報告頁數：2 of 4
 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：盧苡竺/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：韓式辣雞起司三明治
 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01月30日
 原產國：-
 包裝規格：217g

收樣日期：2021年01月29日
 測試日期：2021年01月29日至02月05日
 製造日期：2021年01月28日
 保存期限：D+2
 貨號：-

測試項目及方法

項目	方法
沙門氏桿菌	AOAC2014.01-Salmonella in Selected Foods
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

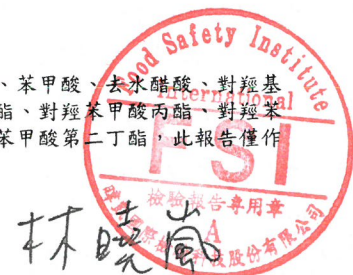
測試結果

項目	單位	結果	限量 [#]
沙門氏桿菌	(CFU/g)	未檢出	NA
單核球增多性李斯特菌		陰性	NA
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

- 注意事項：1. 本報告共4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：◎ 保存試驗：12°C 恆溫保存96小時。
 ◎ #為依據衛生福利部108年08月15日部授食字第1071303671號令修正「一般食品衛生標準」。
 ◎ #為依據衛生福利部109年09月29日部授食字第1091302006號令修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
 ◎ 沙門氏桿菌之定量極限為10(CFU/g)。
 ◎ 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：012921-05-008
 報告頁數：3 of 4
 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：韓式辣雞起司三明治
 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01月30日
 原產國：-
 包裝規格：217g

收樣日期：2021年01月29日
 測試日期：2021年01月29日至02月05日
 製造日期：2021年01月28日
 保存期限：D+2
 貨號：-

測試項目及方法

項目	方法
黃麴毒素	部授食字第1061901708號-食品中黴菌毒素檢驗方法-多重毒素之檢驗
赭麴毒素A	部授食字第1061901708號-食品中黴菌毒素檢驗方法-多重毒素之檢驗
脫氧雪腐鐮刀菌烯醇	部授食字第1061901708號-食品中黴菌毒素檢驗方法-多重毒素之檢驗
玉米赤黴毒素	部授食字第1061901708號-食品中黴菌毒素檢驗方法-多重毒素之檢驗

測試結果

項目	單位	結果	限量 [#]
黃麴毒素			
B ₁	(ppb)	未檢出	總量<4
B ₂	(ppb)	未檢出	
G ₁	(ppb)	未檢出	
G ₂	(ppb)	未檢出	
赭麴毒素A	(ppb)	未檢出	<3
脫氧雪腐鐮刀菌烯醇	(ppb)	未檢出	<500
玉米赤黴毒素	(ppb)	未檢出	<50

--以下空白--

注意事項： 1. 本報告共4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： ◎ 保存試驗：12℃恆溫保存96小時。
 ◎ #為依據衛生福利部108年01月01日實施之「食品中污染物質及毒素衛生標準」
 ◎ 黃麴毒素B₁, B₂, G₁, G₂之定量極限為0.5ppb。
 ◎ 赭麴毒素A之定量極限為0.5ppb。
 ◎ 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇之定量極限為5ppb。
 ◎ 玉米赤黴毒素之定量極限為5ppb。

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：012921-05-008
報告頁數：4 of 4
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：韓式辣雞起司三明治
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01月30日
原產國：-
包裝規格：217g

收樣日期：2021年01月29日
測試日期：2021年01月29日至02月05日
製造日期：2021年01月28日
保存期限：D+2
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