

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0
 報告編號：020821-01-003
 報告頁數：1 of 4
 報告日期：2021年02月23日

委託檢驗單位：鈞舜實業有限公司
 委託廠商地址：彰化縣秀水鄉平安2街88號
 聯絡人：邱信翰 先生
 聯絡電話：04-7688777

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：條子豬肉乾(原味) 收樣日期：2021年02月08日
 樣品件數：1件 測試日期：2021年02月08日至02月20日
 生產或供應廠商：- 製造日期：-
 產品描述：常溫，完整包裝 保存期限：2個月
 有效日期：2021年03月28日 貨號：-
 原產國：台灣
 包裝規格：160g±10g

測試項目及方法

| 項目 | 方法 |
|-------|--------------------------------------|
| 大腸桿菌群 | 部授食字第1021950329號-食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌群之檢驗 |
| 大腸桿菌 | 部授食字第1021951163號-食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗 |
| 亞硝酸鹽 | 部授食字第1021950329號-食品中亞硝酸鹽之檢驗方法 |
| 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 |
|--------|---------|------|
| 大腸桿菌群 | (MPN/g) | 陰性 |
| 大腸桿菌 | (MPN/g) | 陰性 |
| 亞硝酸鹽 | (g/kg) | 未檢出 |
| 防腐劑 | | |
| 己二烯酸 | (g/kg) | 0.52 |
| 苯甲酸 | (g/kg) | 未檢出 |
| 去水醋酸 | (g/kg) | 未檢出 |
| 對羥基苯甲酸 | (g/kg) | 未檢出 |
| 水楊酸 | (g/kg) | 未檢出 |

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：◎ 大腸桿菌群之偵測極限為3.0(MPN/g)。
 ◎ 大腸桿菌之偵測極限為3.0(MPN/g)。
 ◎ 亞硝酸鹽之定量極限為0.001g/kg。
 ◎ 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：020821-01-003
 報告頁數：2 of 4
 報告日期：2021年02月23日

委託檢驗單位：鈞舜實業有限公司
 委託廠商地址：彰化縣秀水鄉平安2街88號
 聯絡人：邱信翰 先生
 聯絡電話：04-7688777

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：條子豬肉乾(原味)
 樣品件數：1件
 生產或供應廠商：-
 產品描述：常溫，完整包裝
 有效日期：2021年03月28日
 原產國：台灣
 包裝規格：160g±10g

收樣日期：2021年02月08日
 測試日期：2021年02月08日至02月20日
 製造日期：-
 保存期限：2個月
 貨號：-

測試項目及方法

| 項目 | 方法 |
|-------|--|
| 熱量 | 註 1 |
| 蛋白質 | CNS5035-食品中粗蛋白質之檢驗法 |
| 脂肪 | CNS5036-食品中粗脂肪之檢驗方法 |
| 飽和脂肪 | 部授食字第1021950978號-食品中脂肪酸之檢驗方法 |
| 反式脂肪 | 部授食字第1021950978號-食品中脂肪酸之檢驗方法 |
| 碳水化合物 | 註 2 |
| 糖 | 衛生福利部104.12.12建議檢驗方法-食品中糖類之檢驗方法 |
| 鈉 | AOAC984.27-Calcium, Copper, Iron, Magnesium, Manganese, Phosphorus, Potassium, Sodium, and Zinc in Infant Formula Inductively Coupled Plasma Emission Spectroscopic Method |

測試結果

| 項目 | 單位 | 結果 |
|-------|-------------|-------|
| 熱量 | (Kcal/100g) | 268.6 |
| 蛋白質 | (g/100g) | 24.7 |
| 脂肪 | (g/100g) | 3.8 |
| 飽和脂肪 | (g/100g) | 1.4 |
| 反式脂肪 | (g/100g) | 0 |
| 碳水化合物 | (g/100g) | 33.9 |
| 糖 | (g/100g) | 29.1 |
| 鈉 | (mg/100g) | 846 |

--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： ① 註1、熱量以每100克樣品中所含蛋白質、脂肪、碳水化合物等成分的重量分別乘以各別熱量係數之總和而得，其中蛋白質、脂肪、碳水化合物的熱量係數分別為4.0、9.0、4.0Kcal/g。
 ② 蛋白質之定量極限為0.1g/100g。
 ③ 脂肪之定量極限為0.1g/100g。
 ④ 飽和脂肪之定量極限為0.05g/100g。
 ⑤ 反式脂肪之定量極限為0.05g/100g。
 ⑥ 註2、碳水化合物以每100克樣品重量扣除水分、灰分、粗蛋白質、粗脂肪等含量計算而得。
 ⑦ 糖之定量極限，半乳糖、葡萄糖、蔗糖、果糖、乳糖及麥芽糖均為0.05g/100g。
 ⑧ 鈉之定量極限為0.025 mg/100g。

本報明書為本公司之檢驗及測試服務共同條款所製發，本報明書之製發，並不免除買賣雙方就買賣合約所得行後之權利及所應履行之義務。違反本報明書之約定並不拘束本公司，本公司製發本報明書責任係於經證明之過失，且責任範圍僅限於收取之費用及報酬金額之兩倍，除另有特別約定之外，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：020821-01-003

報告頁數：3 of 4

報告日期：2021年02月23日

委託檢驗單位：鈞舜實業有限公司

委託廠商地址：彰化縣秀水鄉平安2街88號

聯絡人：邱信翰 先生

聯絡電話：04-7688777

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：條子豬肉乾(原味)

樣品件數：1件

生產或供應廠商：-

產品描述：常溫，完整包裝

有效日期：2021年03月28日

原產國：台灣

包裝規格：160g±10g

收樣日期：2021年02月08日

測試日期：2021年02月08日至02月20日

製造日期：-

保存期限：2個月

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

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0
 報告編號：020821-01-003
 報告頁數：4 of 4
 報告日期：2021年02月23日

委託檢驗單位：鈞舜實業有限公司
 委託廠商地址：彰化縣秀水鄉平安2街88號
 聯絡人：邱信翰 先生
 聯絡電話：04-7688777

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：條子豬肉乾(原味)

收樣日期：2021年02月08日

樣品件數：1件

測試日期：2021年02月08日至02月20日

生產或供應廠商：-

製造日期：-

產品描述：常溫，完整包裝

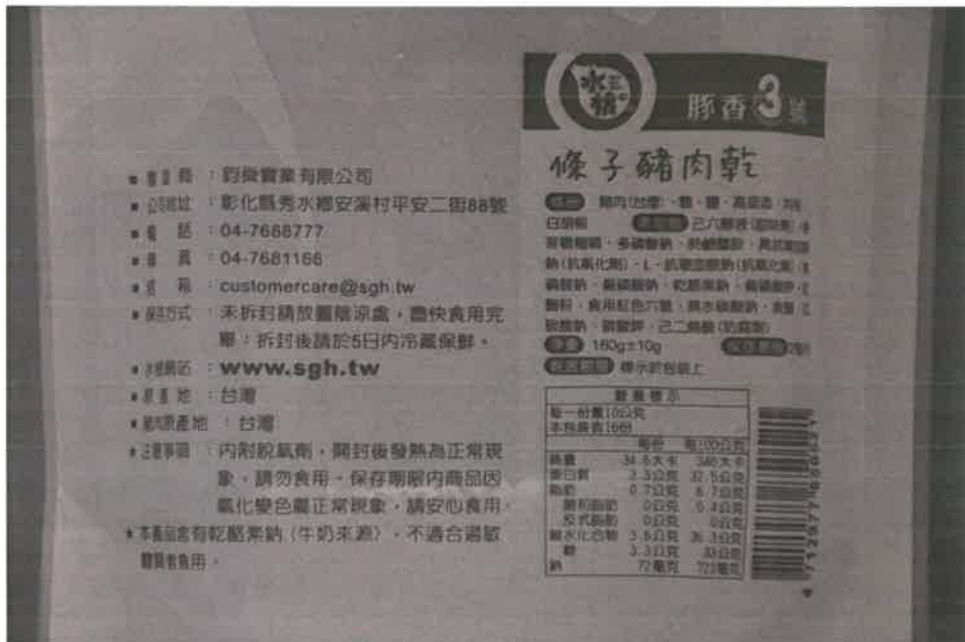
保存期限：2個月

有效日期：2021年03月28日

原產國：台灣

貨號：-

包裝規格：160g±10g



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