

**檢驗報告書**

FSIB7-08-03 REV.1.0  
 報告編號：061520-01-012  
 報告頁數：1 of 3  
 報告日期：2020年06月23日

委託檢驗單位：府城赤崁担仔麵有限公司  
 委託廠商地址：臺南市中西區赤崁里民族路2段180號  
 聯絡人：楊淑芬 小姐  
 聯絡電話：0988582753

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：經典滷肉  
 樣品件數：1件  
 生產或供應廠商：-  
 產品描述：冷凍，散裝  
 有效日期：-  
 原產國：-  
 包裝規格：533g

收樣日期：2020年06月15日  
 測試日期：2020年06月15日  
 製造日期：-  
 保存期限：-  
 貨號：-

**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*	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
金黃色葡萄球菌*	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
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
生菌數*	(CFU/g)	1.1×10 <sup>2</sup>
大腸桿菌群*	(MPN/g)	陰性
大腸桿菌	(MPN/g)	陰性
金黃色葡萄球菌*	(MPN/g)	陰性
沙門氏桿菌*		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。
  3. 測試項目名稱旁有加\*者，為通過衛生福利部認證，且依認證之檢驗方法執行檢驗。

- 備註：**
- ◎ 生菌數之定量極限為10(CFU/g)。
  - ◎ 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)。
  - ◎ 金黃色葡萄球菌之偵測極限為3.0(MPN/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。



連結食品安心資訊大平台



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。

### 檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0  
報告編號：061520-01-012  
報告頁數：2 of 3  
報告日期：2020年06月23日

委託檢驗單位：府城赤崁担仔麵有限公司  
委託廠商地址：臺南市中西區赤崁里民族路2段180號  
聯絡人：楊淑芬 小姐  
聯絡電話：0988582753  
<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>  
樣品名稱：經典滷肉  
樣品件數：1件  
生產或供應廠商：-  
產品描述：冷凍，散裝  
有效日期：-  
原產國：-  
包裝規格：533g

收樣日期：2020年06月15日  
測試日期：2020年06月15日  
製造日期：-  
保存期限：-  
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)	374.7
蛋白質*	(g/100g)	10.4
脂肪*	(g/100g)	31.5
飽和脂肪	(g/100g)	3.9
反式脂肪	(g/100g)	0
碳水化合物	(g/100g)	12.4
糖	(g/100g)	0.9
鈉	(mg/100g)	688

--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。
  3. 測試項目名稱旁有加\*者，為通過衛生福利部認證，且依認證之檢驗方法執行檢驗。

- 備註：**
- ◎ 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。
  - ◎ 蛋白質之定量極限為0.1g/100g。
  - ◎ 脂肪之定量極限為0.1g/100g。
  - ◎ 飽和脂肪之定量極限為0.05g/100g。
  - ◎ 反式脂肪之定量極限為0.05g/100g。
  - ◎ 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。
  - ◎ 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。
  - ◎ 鈉之定量極限為 0.025 mg/100g。

本證明書為本公司之檢驗及測試服務共同體所製發，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。



連結食品安心資訊大平台



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：061520-01-012

報告頁數：3 of 3

報告日期：2020年06月23日

委託檢驗單位：府城赤崁担仔麵有限公司

委託廠商地址：臺南市中西區赤崁里民族路2段180號

聯絡人：楊淑芬 小姐

聯絡電話：0988582753

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：經典滷肉

樣品件數：1件

生產或供應廠商：-

產品描述：冷凍，散裝

有效日期：-

原產國：-

包裝規格：533g

收樣日期：2020年06月15日

測試日期：2020年06月15日

製造日期：-

保存期限：-

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