

**檢驗報告書**

FSIB7-08-03 REV. 1.0  
 報告編號：081320-04-012  
 報告頁數：1 of 4  
 報告日期：2020年08月24日

委託檢驗單位：勇信貿易股份有限公司  
 委託廠商地址：新北市五股區五權路46號  
 聯絡人：張家瑞 小姐  
 聯絡電話：02-22993850

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：點心脆條-西班牙蒜蝦風味  
 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02月10日  
 原產國：日本三重縣  
 包裝規格：43g

收樣日期：2020年08月13日  
 測試日期：2020年08月13日  
 製造日期：-  
 保存期限：-  
 貨號：-

**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
二氧化硫*	部授食字第1021950329號-食品中二氧化硫之檢驗方法
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
二氧化硫*	(g/kg)	未檢出
防腐劑*		
己二烯酸	(g/kg)	未檢出
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。  
 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： ◎ 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)。  
 ◎ 二氧化硫之定量極限為0.01g/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依約所製發，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能證明之過失，且責任範圍僅限於收取之費用或檢驗金額之兩倍，除有特別約定之外，本公司對檢驗保品之保管，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：081320-04-012  
 報告頁數：2 of 4  
 報告日期：2020年08月24日

委託檢驗單位：勇信貿易股份有限公司  
 委託廠商地址：新北市五股區五權路46號  
 聯絡人：張家瑞 小姐  
 聯絡電話：02-22993850

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：點心脆條-西班牙蒜蝦風味  
 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02月10日  
 原產國：日本三重縣  
 包裝規格：43g

收樣日期：2020年08月13日

測試日期：2020年08月13日

製造日期：-

保存期限：-

貨號：-

### 測試項目及方法

項目	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
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
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

### 測試結果

項目	單位	結果
飽和脂肪	(g/100g)	3.8
反式脂肪	(g/100g)	0
糖	(g/100g)	3.2
黃麴毒素		
B <sub>1</sub>	(ppb)	未檢出
B <sub>2</sub>	(ppb)	未檢出
G <sub>1</sub>	(ppb)	未檢出
G <sub>2</sub>	(ppb)	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。  
 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：◎ 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。  
 ◎ 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。  
 ◎ 黃麴毒素B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>之定量極限為0.5ppb。

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：081320-04-012  
 報告頁數：3 of 4  
 報告日期：2020年08月24日

委託檢驗單位：勇信貿易股份有限公司  
 委託廠商地址：新北市五股區五權路46號  
 聯絡人：張家瑞 小姐  
 聯絡電話：02-22993850

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：點心脆條-西班牙蒜蝦風味  
 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02月10日  
 原產國：日本三重縣  
 包裝規格：43g

收樣日期：2020年08月13日  
 測試日期：2020年08月13日  
 製造日期：-  
 保存期限：-  
 貨號：-

**測試項目及方法**

項目	方法
黃麴毒素B <sub>1</sub>	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
黃麴毒素B <sub>1</sub>	(ppb)	未檢出
赭麴毒素A	(ppb)	未檢出
脫氧雪腐鐮刀菌烯醇	(ppb)	未檢出
玉米赤黴毒素	(ppb)	未檢出
--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。
  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：**
- ◎ 黃麴毒素B<sub>1</sub>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：081320-04-012  
 報告頁數：4 of 4  
 報告日期：2020年08月24日

委託檢驗單位：勇信貿易股份有限公司  
 委託廠商地址：新北市五股區五權路46號  
 聯絡人：張家瑞 小姐  
 聯絡電話：02-22993850

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：點心脆條-西班牙蒜蝦風味

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02月10日

原產國：日本三重縣

包裝規格：43g

收樣日期：2020年08月13日

測試日期：2020年08月13日

製造日期：-

保存期限：-

貨號：-

