

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0
 報告編號：081320-04-013
 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-蒜香漬魚風味

收樣日期：2020年08月13日

樣品件數：1件

測試日期：2020年08月13日

生產或供應廠商：-

產品描述：常溫，完整包裝

製造日期：-

有效日期：2020年12月21日

保存期限：-

原產國：日本三重縣

貨號：-

包裝規格：43g

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、對羥基甲酸乙酯、對羥基甲酸丙酯、對羥基甲酸丁酯、對羥基甲酸異丙酯、對羥基甲酸異丁酯、對羥基甲酸第二丁酯，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：081320-04-013
 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-蒜香漬魚風味
 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：2020年12月21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)	3.1
反式脂肪	(g/100g)	0
糖	(g/100g)	3.0
黃麴毒素		
B ₁	(ppb)	未檢出
B ₂	(ppb)	未檢出
G ₁	(ppb)	未檢出
G ₂	(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B₁, B₂, G₁, G₂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：081320-04-013
 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-蒜香漬魚風味
 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：2020年12月21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 ₁	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
脫氧雪腐鏟刀菌烯醇	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 ₁	(ppb)	未檢出
赭麴毒素A	(ppb)	未檢出
脫氧雪腐鏟刀菌烯醇	(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B₁之定量極限為0.5ppb。
 - ◎ 赭麴毒素A之定量極限為0.5ppb。
 - ◎ 脫氧雪腐鏟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：081320-04-013
 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-蒜香漬魚風味

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：2020年12月21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：-

