

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1.0
 報告編號：090921-04-036
 報告頁數：1 of 2
 報告日期：2021年09月17日

委託檢驗單位：悟饕股份有限公司
 委託廠商地址：宜蘭縣五結鄉五濱路一段18號
 聯絡人：徐長亨 先生
 聯絡電話：03-990-3366

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：懷舊排骨飯包

收樣日期：2021年09月09日

樣品件數：1件

測試日期：2021年09月09日至09月14日

生產或供應廠商：悟饕股份有限公司

產品描述：冷藏，完整包裝

製造日期：2021年09月08日

有效日期：-

保存期限：-

原產國：台灣

貨號：-

包裝規格：549g

測試項目及方法

項目	方法
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
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 ^註
金黃色葡萄球菌*	(CFU/g)	未檢出	<100
沙門氏桿菌		陰性	陰性
單核球增多性李斯特菌*	(CFU/g)	未檢出	<100
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

--以下空白--

- 注意事項：1. 本報告共2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：◎ #為依據衛生福利部110年07月01日起實施「食品中微生物衛生標準」。
 ◎ #為依據衛生福利部110年06月23日部授食字第1101300017號令修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
 ◎ 金黃色葡萄球菌之偵測極限為10(CFU/g)。
 ◎ 沙門氏桿菌之檢驗範圍：陰性/陽性。
 ◎ 單核球增多性李斯特菌之定量極限為10(CFU/g)。
 ◎ 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成，本證明書之製成，並不免除買賣雙方與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：090921-04-036
報告頁數：2 of 2
報告日期：2021年09月17日

委託檢驗單位：悟饗股份有限公司

委託廠商地址：宜蘭縣五結鄉五濱路一段18號

聯絡人：徐長亨 先生

聯絡電話：03-990-3366

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：懷舊排骨飯包

樣品件數：1件

生產或供應廠商：悟饗股份有限公司

產品描述：冷藏，完整包裝

有效日期：-

原產國：台灣

包裝規格：549g

收樣日期：2021年09月09日

測試日期：2021年09月09日至09月14日

製造日期：2021年09月08日

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