

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1.1
報告編號：091824-03-038(補)
報告頁數：1 of 3
報告日期：2024年11月01日

台塑餐飲美食調理有限公司
台中市大肚區沙田路1段251號

委託檢驗單位：台塑餐飲美食調理有限公司
委託廠商地址：台中市大肚區沙田路1段251號
聯絡人：林佩伶 小姐
聯絡電話：04-26936228
樣品名稱：玉米濃湯粉
樣品件數：1件
生產或供應廠商：富達食品有限公司
產品描述：完整包裝，常溫
製造日期：2024年08月28日
有效日期：2026年02月27日
保存期限：18個月
原產地：-
料號：-
包裝規格：1公斤±1.5%

<以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認>

收樣日期：2024年09月18日
測試日期：2024年09月18日~09月24日
測試結果：--請見下頁--



報告簽署人：何中平

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1.1
報告編號：091824-03-038(補)
報告頁數：2 of 3
報告日期：2024年11月01日台塑餐飲美食調理有限公司
台中市大肚區沙田路1段251號

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*	衛授食字第1111901489號-食品微生物之檢驗方法-食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗
著色劑	部授食字第1021950329號-食品中著色劑之檢驗方法
黃麴毒素*	衛授食字第1091901654號-食品中黴菌毒素檢驗方法-黃麴毒素之檢驗

測試結果

項目	單位	結果	限量#
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
著色劑		黃色5號	除正面表列規定可添加之著色劑以外，不得使用
黃麴毒素*			
B ₁	(ppb)	未檢出	總量<4
B ₂	(ppb)	未檢出	
G ₁	(ppb)	未檢出	
G ₂	(ppb)	未檢出	

--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：
- ◎ 補-原報告編號091824-03-038因委託單位申請新增生產或供應廠商，新增生產或供應廠商富達食品有限公司，檢驗報告書091824-03-038內容修改作廢，由本檢驗報告書091824-03-038(補)取代之。
 - ◎ #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113年01月01日衛授食字第1121301321號令修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
 - ◎ #為依據衛生福利部113年07月01日施行之「食品中污染物質及毒素衛生標準」。
 - ◎ 金黃色葡萄球菌之定量極限為10(CFU/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。
 - ◎ 單核球增多性李斯特菌之檢驗範圍：陰性/陽性；單核球增多性李斯特菌之定量極限為10(CFU/g)。
 - ◎ 食用著色劑含食用紅色六號、七號、四十號，食用藍色一號、二號，食用綠色三號，食用黃色四號、五號，著色劑之偵測極限為50ppm。
 - ◎ 黃麴毒素類、果乾類、食用油脂、堅果類、油籽類、黃豆類及其製品中定量極限 B₁, G₁ 為0.2ppb；B₂, G₂ 為0.1ppb，香辛料定量極限B₁, G₁ 為1ppb；B₂, G₂ 為0.5ppb。

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:02-8751-1232 Fax:02-8751-8685 E-mail:foodsafety@fsi.net.tw Website:www.fsi.net.tw

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1.1
 報告編號：091824-03-038(補)
 報告頁數：3 of 3
 報告日期：2024年11月01日

台塑餐飲美食調理有限公司
 台中市大肚區沙田路1段251號

樣品照片：

