

暉凱國際檢驗科技股份有限公司
食品安全檢驗中心

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.2

報告編號：101425-02-017

報告頁數：1 of 4

報告日期：2025年10月21日

大同食品廠

雲林縣斗南鎮將軍里將軍150號

委託檢驗單位：大同食品廠
委託廠商地址：雲林縣斗南鎮將軍里將軍150號
聯絡人：陳冠宇 小姐
聯絡電話：05-5960155
樣品名稱：蔗燻豆皮捲(切段)
樣品件數：1件
生產或供應廠商：大同食品廠
產品描述：完整包裝，冷凍
製造日期：2025年09月05日
有效日期：2026年09月04日
保存期限：1年
原產地：台灣
批號：20250905
包裝規格：1公斤

<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：2025年10月14日
測試日期：2025年10月14日~10月21日

測試結果：--請見下頁--



報告簽署人：何中平

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.1.2
報告編號：101425-02-017
報告頁數：2 of 4
報告日期：2025年10月21日大同食品廠
雲林縣斗南鎮將軍里將軍150號

測試項目及方法

項目	方法
腸桿菌科*	衛授食字第1101900975號-食品微生物之檢驗方法-腸桿菌科之檢驗
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
過氧化氫*	部授食字第1021950329號-食品中過氧化氫之檢驗方法
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 [#]
腸桿菌科*	(CFU/g)	未檢出	≤10
沙門氏桿菌		陰性	陰性
過氧化氫*	(ppm)	未檢出	不得檢出
黃麴毒素*			總量≤10
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：
- ◎ #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114年05月07日衛授食字第1141300255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」。
 - ◎ 腸桿菌科之定量極限為10(CFU/g)。
 - ◎ 沙門氏桿菌之檢驗範圍：陰性/陽性。
 - ◎ 過氧化氫之偵測極限30ppm。
 - ◎ 黃麴毒素穀類、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。

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV. 1. 2
報告編號：101425-02-017
報告頁數：3 of 4
報告日期：2025年10月21日大同食品廠
雲林縣斗南鎮將軍里將軍150號

測試項目及方法

項目	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	限量 [#]
防腐劑			
己二烯酸	(g/kg)	未檢出	≤2.0
苯甲酸	(g/kg)	未檢出	≤0.6
去水醋酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
對羥苯甲酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
水楊酸	(g/kg)	未檢出	不得檢出
對羥苯甲酸甲酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25
對羥苯甲酸乙酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25
對羥苯甲酸異丙酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25
對羥苯甲酸丙酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25
對羥苯甲酸第二丁酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25
對羥苯甲酸異丁酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25
對羥苯甲酸丁酯	(g/kg)	未檢出	≤0.25

--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：◎#為依據國軍副食品品質規格表。

◎酸類防腐劑之定量極限均為0.02g/kg；酯類防腐劑之定量極限均為0.005g/kg。

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. 1.2
報告編號：101425-02-017
報告頁數：4 of 4
報告日期：2025年10月21日

大同食品廠
雲林縣斗南鎮將軍里將軍150號

樣品照片：

