

檢驗報告書

FSIB7-08-03 REV.1.0
報告編號：102022-04-007
報告頁數：1 of 2
報告日期：2022年10月31日

委託檢驗單位：饗城股份有限公司
委託廠商地址：彰化縣二林鎮東興里長青路300號
聯絡人：陳慧玲 小姐
聯絡電話：04-8965555
<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>
樣品名稱：鮪魚螺肉蒜
樣品件數：1件
生產或供應廠商：-
產品描述：冷凍，散裝
有效日期：2024年04月11日
原產國：-
包裝規格：2kg

收樣日期：2022年10月20日
測試日期：2022年10月20日至10月27日
製造日期：2022年10月12日
保存期限：18個月
貨號：-

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
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 [#]
腸桿菌科	(CFU/g)	未檢出	<10
沙門氏桿菌		陰性	陰性
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。

- 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111年03月10日部授食字第1101301735號令修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
◎ 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。
◎ 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. 1.0
報告編號：102022-04-007
報告頁數：2 of 2
報告日期：2022年10月31日

委託檢驗單位：饗城股份有限公司
委託廠商地址：彰化縣二林鎮東興里長青路300號
聯絡人：陳慧玲 小姐
聯絡電話：04-8965555

<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：魷魚螺肉蒜

收樣日期：2022年10月20日

樣品件數：1件

測試日期：2022年10月20日至10月27日

生產或供應廠商：-

產品描述：冷凍，散裝

製造日期：2022年10月12日

有效日期：2024年04月11日

保存期限：18個月

原產國：-

貨號：-

包裝規格：2kg



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