

怡 饗

檢 驗 報 告

108/11/04~11/08



怡饗美食股份有限公司
I-HSIANG FOOD CO.,LTD

農藥殘留檢測

週報表

怡饗蔬果農藥殘毒快速檢驗報告總表

108	11月4日			11月5日			11月6日			11月7日			11月8日		
	星期一			星期二			星期三			星期四			星期五		
項次	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定
1	金針菇	3	合格	九層塔	3	合格	油菜	6	合格	大黃瓜	3	合格	九層塔	6	合格
2	玉米粒	1	合格	山藥	5	合格	玉米塊	1	合格	白蘿蔔	2	合格	大黃瓜	5	合格
3	大黃瓜	0	合格	白蘿蔔	3	合格	大黃瓜	1	合格	西芹	4	合格	冬瓜	4	合格
4	油菜	2	合格	豆薯	7	合格	冬瓜	0	合格	芹菜	3	合格	油菜	3	合格
5	芹菜	2	合格	胡蘿蔔	3	合格	芹菜	2	合格	紅蔥頭	4	合格	芹菜	4	合格
6	青蔥	2	合格	蒲瓜	5	合格	青花菜	2	合格	胡蘿蔔	1	合格	南瓜	3	合格
7	紅蔥頭	1	合格	蒜	3	合格	青蔥	5	合格	蒜	4	合格	紅蔥頭	3	合格
8	胡蘿蔔	1	合格	薑	3	合格	胡蘿蔔	0	合格	薑	5	合格	胡蘿蔔	4	合格
9	冬瓜	0	合格	大白菜	1	合格	高麗菜	3	合格	大白菜	1	合格	茄子	4	合格
10	有機莧菜	0	合格	冬瓜	1	合格	蒲瓜	2	合格	小白菜	1	合格	蒜	4	合格
11	西芹	0	合格	竹筍	3	合格	小白菜	0	合格	小黃瓜	3	合格	蔥	5	合格
12	油菜	2	合格	西芹	3	合格	山東大白	6	合格	西芹	3	合格	薑	4	合格
13	芥藍菜	2	合格	福山萬苣	0	合格	西芹	2	合格	空心菜	3	合格	大白菜	4	合格
14	青江菜	2	合格	紅甜椒	6	合格	芥藍菜	9	合格	青江菜	4	合格	冬瓜	3	合格
15	紅甜椒	2	合格	高麗菜	3	合格	青江菜	6	合格	紅番茄	3	合格	西芹	5	合格
16	紅番茄	3	合格	黃甜椒	3	合格	紅番茄	0	合格	高麗菜	1	合格	油菜	5	合格
17	高麗菜	0	合格	白蘿蔔	4	合格	高麗菜	2	合格	福山萬苣	1	合格	紅甜椒	3	合格
18	蚵仔白菜	1	合格	芋頭	5	合格	蚵仔白菜	4	合格	鵝白菜	3	合格	紅番茄	4	合格

檢驗員： *梅萱*

採購： *沈淑芬*

主管： *林明芳*

108	11月4日			11月5日			11月6日			11月7日			11月8日		
	星期一			星期二			星期三			星期四			星期五		
項次	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定	品項	抑制率	判定
19	麻竹筍	0	合格	豆薯	4	合格	鵝白菜	4	合格	黑木耳	7	合格	高麗菜	3	合格
20	白蘿蔔	3	合格	南瓜	0	合格	洋蔥	0	合格	大黃瓜	2	合格	福山萵苣	4	合格
21	芋頭	0	合格	洋蔥	2	合格	馬鈴薯	4	合格	白蘿蔔	1	合格	鵝白菜	4	合格
22	洋蔥	2	合格	馬鈴薯	3	合格	杏鮑菇	1	合格	有機莧菜	1	合格	有機黑紫白菜	2	合格
23	胡蘿蔔	2	合格	黃豆芽	4	合格	金針菇	0	合格	洋蔥	2	合格	大白菜	3	合格
24	馬鈴薯	3	合格	綠豆芽	1	合格	生香菇	1	合格	黃豆芽	3	合格	番茄	5	合格
25	蒲瓜	0	合格	香菇	4	合格	綠豆芽	6	合格	綠豆芽	5	合格	黑木耳	5	合格
26	小黃瓜	0	合格	胡蘿蔔	3	合格	南瓜	1	合格	冬瓜	2	合格	胡蘿蔔	5	合格
27	胡蘿蔔	2	合格	有機黑紫白菜	0	合格	紅甜椒	0	合格	番茄	3	合格	杏鮑菇	5	合格
28	黑木耳	3	合格	黑木耳	3	合格	番茄	5	合格	金針菇	3	合格	白蘿蔔	3	合格
29	生香菇	3	合格	番茄	4	合格	胡蘿蔔	1	合格	胡蘿蔔	4	合格	芋頭	4	合格
30	柳松菇	2	合格	有機小松油菜	0	合格	橘子	3	合格	杏鮑菇	3	合格	洋蔥	3	合格
31	葡萄	3	合格	蘋果	4	合格	芭樂	1	合格	香蕉	4	合格	馬鈴薯	5	合格
32				橘子	4	合格	蘋果	2	合格	柳丁	3	合格	金針菇	4	合格
33															
34															
35															
36															

註：1. O.D/min：吸光值，為試劑呈色反應時之吸光數值。 2. 抑制率(%)=(對照組之吸光值-樣品之吸光值)/對照組之吸光值*100 3. 抑制率<35%者為農檢合格；抑制率≥35%以上者為農檢不合格。

3. 抑制率<35%者為農檢合格；抑制率≥35%以上者為農檢不合格。

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108.11.04

檢驗員：李育萱

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
10金針菇	F4	126	127	3	-
	F4	127			
11玉米粒	H4	130	129	1	-
	H4	129			
1大黃瓜	A1	131	133	-1	-
	A1	135			
1油菜	E2	127	129	2	-
	E2	131			
1芹菜	D2	126	128	2	-
	D2	131			
1青蔥	C2	127	128	2	-
	C2	130			
1紅蔥頭	B2	127	130	1	-
	B2	133			
1胡蘿蔔	A2	131	130	1	-
	A2	130			
2冬瓜	H2	131	131	0	-
	H2	130			
2有機莧菜	H1	132	132	-0	-
	H1	131			
2西芹	G2	132	132	-0	-
	G2	131			
2油菜	A3	129	129	2	-
	A3	129			
2芥藍菜	E1	127	129	2	-
	E1	131			
2青江菜	C1	128	129	2	-
	C1	130			
2紅甜椒	B3	129	128	2	-
	B3	127			
2紅番茄	C3	127	127	3	-
	C3	127			
2高麗菜	F2	130	131	-0	-
	F2	133			
2蚵仔白菜	D1	129	130	1	-
	D1	131			
2麻竹筍	B1	132	133	-1	-
	B1	134			

3白蘿蔔	G3	127	127	3 -
	G3	127		
3芋頭	H3	134	131	0 -
	H3	127		
3洋蔥	F3	130	128	2 -
	F3	127		
3胡蘿蔔	E3	129	129	2 -
	E3	129		
3馬鈴薯	D3	128	128	3 -
	D3	127		
4蒲瓜	A4	133	132	-1 -
	A4	131		
5小黃瓜	F1	129	132	-0 -
	F1	135		
6胡蘿蔔	B4	129	128	2 -
	B4	127		
7黑木耳	C4	128	127	3 -
	C4	127		
8生香菇	D4	129	127	3 -
	D4	124		
8柳松菇	E4	129	128	2 -
	E4	127		
9葡萄	G4	126	127	3 -
	G4	128		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108.11.05

檢驗員：王姿雅

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
10有機小	D1	113	116	-0	-
	D1	119			
11蘋果	C4	110	112	4	-
	C4	113			
12橘子	D4	111	112	4	-
	D4	113			
1九層塔	H4	113	112	3	-
	H4	111			
1山藥	G4	112	111	5	-
	G4	110			
1白蘿蔔	B2	113	113	3	-
	B2	113			
1豆薯	E2	104	109	7	-
	E2	113			
1胡蘿蔔	A2	112	113	3	-
	A2	115			
1蒲瓜	F2	111	110	5	-
	F2	109			
1蒜	D2	111	112	3	-
	D2	113			
1薑	C2	113	113	3	-
	C2	113			
2大白菜	B1	113	116	1	-
	B1	119			
2冬瓜	H1	115	115	1	-
	H1	115			
2竹筍	G2	113	112	3	-
	G2	112			
2西芹	H2	112	113	3	-
	H2	113			
2紅甜椒	F4	108	109	6	-
	F4	110			
2高麗菜	A1	113	113	3	-
	A1	113			
2黃甜椒	E4	111	113	3	-
	E4	115			
2福山萵苣	G1	119	116	0	-
	G1	113			

3白蘿蔔	A3	109	111	4 -
	A3	113		
3芋頭	D3	109	110	5 -
	D3	111		
3豆薯	B3	111	111	4 -
	B3	112		
3南瓜	E1	115	117	-1 -
	E1	119		
3洋蔥	A4	113	114	2 -
	A4	115		
3馬鈴薯	C3	112	112	3 -
	C3	113		
4黃豆芽	E3	111	111	4 -
	E3	112		
4綠豆芽	F1	113	115	1 -
	F1	116		
5香菇	F3	113	112	4 -
	F3	111		
6胡蘿蔔	G3	111	112	3 -
	G3	114		
7有機黑菜	C1	115	117	-0 -
	C1	119		
8黑木耳	H3	113	112	3 -
	H3	111		
9番茄	B4	110	111	4 -
	B4	113		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108.11.06

檢驗員：李育萱

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
1油菜	C2	110	114	6	-
	C2	119			
10玉米塊	E4	123	120	1	-
	E4	117			
1大黃瓜	A2	114	119	1	-
	A2	125			
1冬瓜	A1	125	125	-3	-
	A1	125			
1芹菜	C3	118	118	2	-
	C3	118			
1青花菜	B3	119	119	2	-
	B3	119			
1青蔥	H2	111	115	5	-
	H2	119			
1胡蘿蔔	A3	119	122	-1	-
	A3	124			
1高麗菜	E3	118	117	3	-
	E3	116			
1蒲瓜	D3	118	118	2	-
	D3	119			
2小白菜	B1	123	123	-2	-
	B1	123			
2山東大白	G2	113	114	6	-
	G2	115			
2西芹	H3	119	119	2	-
	H3	118			
2芥藍菜	D2	109	110	9	-
	D2	112			
2青江菜	F3	113	114	6	-
	F3	115			
2紅番茄	C1	124	122	-1	-
	C1	120			
2高麗菜	G3	119	119	2	-
	G3	119			
2蚵仔白菜	D1	116	116	4	-
	D1	117			
2鵝白菜	B2	113	116	4	-
	B2	118			

3洋蔥	E1	124	122	-1	-
	E1	121			
3馬鈴薯	E2	115	117	4	-
	E2	119			
4杏鮑菇	G1	120	119	1	-
	G1	119			
4金針菇	F1	123	121	-0	-
	F1	120			
5生香菇	H1	120	119	1	-
	H1	119			
6綠豆芽	F2	112	114	6	-
	F2	117			
7南瓜	C4	122	120	1	-
	C4	119			
7紅甜椒	A4	123	123	-2	-
	A4	123			
7番茄	B4	120	115	5	-
	B4	110			
8胡蘿蔔	D4	122	119	1	-
	D4	117			
9.1橘子	G4	119	118	3	-
	G4	116			
9.2芭樂	H4	121	120	1	-
	H4	119			
9蘋果	F4	122	119	2	-
	F4	116			

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108.11.07

檢驗員：王姿雅

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
10香蕉	D4	125	127	4	-
	D4	129			
11柳丁	E4	125	128	3	-
	E4	130			
1大黃瓜	C2	130	128	3	-
	C2	126			
1白蘿蔔	A2	129	129	2	-
	A2	129			
1西芹	B2	129	127	4	-
	B2	125			
1芹菜	H1	129	127	3	-
	H1	125			
1紅蔥頭	H4	125	127	4	-
	H4	129			
1胡蘿蔔	G1	129	130	1	-
	G1	131			
1蒜	G4	125	126	4	-
	G4	128			
1薑	F4	123	125	5	-
	F4	127			
2大白菜	E1	129	130	1	-
	E1	131			
2小白菜	D1	129	130	1	-
	D1	131			
2小黃瓜	G2	127	128	3	-
	G2	129			
2西芹	H2	127	127	3	-
	H2	128			
2空心菜	F2	129	127	3	-
	F2	126			
2青江菜	B1	124	126	4	-
	B1	129			
2紅番茄	A3	127	128	3	-
	A3	129			
2高麗菜	E2	133	130	1	-
	E2	127			
2福山萵苣	F1	130	130	1	-
	F1	131			

2鵝白菜	D2	129	128	3 -
	D2	126		
3黑木耳	B3	121	123	7 -
	B3	125		
4大黃瓜	E3	129	129	2 -
	E3	129		
4白蘿蔔	D3	129	130	1 -
	D3	130		
4有機莧菜	A1	130	131	1 -
	A1	131		
4洋蔥	C3	128	129	2 -
	C3	130		
5黃豆芽	C1	127	128	3 -
	C1	130		
5綠豆芽	F3	129	126	5 -
	F3	123		
6冬瓜	G3	129	129	2 -
	G3	128		
6番茄	H3	128	128	3 -
	H3	128		
7金針菇	A4	127	128	3 -
	A4	129		
8胡蘿蔔	B4	125	127	4 -
	B4	129		
9杏鮑菇	C4	126	128	3 -
	C4	129		

初驗

檢驗單位：怡馨美食股份有限公司

檢驗日期：108.11.08

檢驗員：王姿雅

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
1九層塔	F4	118	119	6	-
	F4	120			
1大黃瓜	D2	118	119	5	-
	D2	121			
1冬瓜	C2	121	121	4	-
	C2	121			
1油菜	C1	119	122	3	-
	C1	125			
1芹菜	D4	123	121	4	-
	D4	119			
1南瓜	H1	121	123	3	-
	H1	125			
1紅蔥頭	C4	123	123	3	-
	C4	122			
1胡蘿蔔	A2	121	122	4	-
	A2	123			
1茄子	E4	123	121	4	-
	E4	119			
1蒜	B2	119	121	4	-
	B2	123			
1蔥	G4	122	120	5	-
	G4	119			
1薑	B4	121	121	4	-
	B4	120			
2大白菜	E2	120	121	4	-
	E2	121			
2冬瓜	A1	122	123	3	-
	A1	123			
2西芹	G2	119	120	5	-
	G2	121			
2油菜	F2	120	120	5	-
	F2	119			
2紅甜椒	H4	125	123	3	-
	H4	121			
2紅番茄	H2	121	121	4	-
	H2	121			
2高麗菜	D1	121	123	3	-
	D1	124			

2福山萵苣	F1	119	121	4 -
	F1	124		
2鵝白菜	B1	121	122	4 -
	B1	122		
3有機黑葉	E1	122	124	2 -
	E1	126		
4大白菜	A3	123	122	3 -
	A3	121		
4番茄	B3	121	120	5 -
	B3	120		
5黑木耳	C3	119	120	5 -
	C3	121		
6胡蘿蔔	D3	119	119	5 -
	D3	120		
7杏鮑菇	E3	120	120	5 -
	E3	120		
8白蘿蔔	G1	119	122	3 -
	G1	125		
8芋頭	A4	123	122	4 -
	A4	121		
8洋蔥	G3	124	123	3 -
	G3	121		
8馬鈴薯	H3	119	119	5 -
	H3	120		
9金針菇	F3	121	122	4 -
	F3	122		

食材檢測

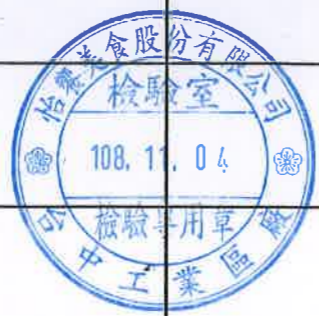
紀錄表

(自測)

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年11月4日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 嫩油丁	○	—	—
榮洲	非基改 豆干片	○	—	—
榮洲	非基改 素雞片	○	—	—
頂農產	黃豆芽	○	—	○
大台中	黑輪片	○	—	—
三橋	中味絲	○	—	—
檢測標準	1. H2O2：檢體加入硫酸鈦/硫酸鈮溶液後，表面不變色。 2. 硼砂(硼酸)：檢驗試紙為呈紅褐色，不轉為暗藍色。 3. 亞硫酸鹽：檢驗試紙不呈粉紅色。 4. 檢測結果：合格以「○」表示；不合格以「×」表示。 5. 免檢測項目以「—」表示。			



檢測人員：李育萱 1/4 採購：王沁和 1/4 主管：林潤芳 1/4

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年11月5日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 薄豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 凍豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 豆腸	○	—	—
中環興	香脆豆腐	○	—	—
有壹農產	綠豆芽	○	—	○
三橋	魚板片	○	—	—
中華食品	關東筍(47輪)	○	—	—
檢測標準	1. H2O2：檢體加入硫酸鈦/硫酸鈳溶液後，表面不變色。 2. 硼砂(硼酸)：檢驗試紙為呈紅褐色，不轉為暗藍色。 3. 亞硫酸鹽：檢驗試紙不呈粉紅色。 4. 檢測結果：合格以「○」表示；不合格以「×」表示。 5. 免檢測項目以「—」表示。			



檢測人員： 梅慧 1/5 採購： 許中洲 1/5 主管： 林明芳 1/5

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年11月6日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 嫩油丁	○	—	—
榮洲	非基改 大黑豆干	○	—	—
榮洲	非基改 豆皮結	○	—	—
侑莖農產	綠豆芽	○	—	○
均豪	細白油麵	○	○	—
上力	細白油麵	○	○	—
上力	義大利麵	○	—	—
檢測標準	1. H2O2：檢體加入硫酸鈦/硫酸鈳溶液後，表面不變色。 2. 硼砂(硼酸)：檢驗試紙為呈紅褐色，不轉為暗藍色。 3. 亞硫酸鹽：檢驗試紙不呈粉紅色。 4. 檢測結果：合格以「○」表示；不合格以「×」表示。 5. 免檢測項目以「—」表示。			



檢測人員： 翁益 11/6 採購： 沈源 11/6 主管： 林明芳 11/6

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年11月7日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 薄豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 油豆腐	○	—	—
富源成	非基改 碎豆腐	○	—	—
有量農產	綠豆芽	○	—	○
上力	細白油麵	○	○	—
均豪	糝仔條	○	—	—
中華食品	蝦球	○	○	—
檢測標準	1. H2O2：檢體加入硫酸鈦/硫酸鈳溶液後，表面不變色。 2. 硼砂(硼酸)：檢驗試紙為呈紅褐色，不轉為暗藍色。 3. 亞硫酸鹽：檢驗試紙不呈粉紅色。 4. 檢測結果：合格以「○」表示；不合格以「×」表示。 5. 免檢測項目以「—」表示。			



檢測人員：林國芳 採購：林國芳 主管：林國芳

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年11月8日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 嫩油了	○	—	—
榮洲	非基改 粗干絲	○	—	—
榮洲	麵腸	○	—	—
中港興	非基改 百頁豆腐	○	—	—
名間菇菌	乾香菇絲	—	—	○
大佳	細白油麵	○	○	—
中華食品	珍珠 虱目魚丸	○	○	—
檢測標準	1. H2O2：檢體加入硫酸鈦/硫酸鈳溶液後，表面不變色。 2. 硼砂(硼酸)：檢驗試紙為呈紅褐色，不轉為暗藍色。 3. 亞硫酸鹽：檢驗試紙不呈粉紅色。 4. 檢測結果：合格以「○」表示；不合格以「×」表示。 5. 免檢測項目以「—」表示。			



檢測人員：李育萱

採購：許淑娟

主管：林明貴

肉品檢測紀錄表

(自測)

委外檢驗

報告

怡饗美食股份有限公司
台中市西屯區工業區十路11-1號

報告編號: BA/2019/A2794

報告日期: 2019/11/06



以下測試之樣品係由申請廠商所提供並確認資料如下:

產品名稱: 黑木耳
 樣品包裝: 請參考報告末頁樣品照片
 樣品狀態/數量: 冷藏/1包
 產品型號: —
 產品批號: —
 申請廠商: 怡饗美食股份有限公司
 申請廠商地址/電話/聯絡人: 台中市西屯區工業區十路11-1號/04-23593799/李育萱
 生產或供應廠商: 兆軒食品有限公司
 製造日期: —
 有效日期: —
 收樣日期: 2019/10/28
 測試日期: 2019/10/28

測試結果:

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位	食品衛生法規
★鉛 (Pb) (以乾重計)	衛生福利部授食字第1021950329 號公告修正—食用菇類中重金屬檢驗方法 - 鉛之檢驗以石墨爐式原子吸收光譜法(GFAAS)分析之。	未檢出	0.1	ppm(mg/kg)	≤ 3
★鎘 (Cd) (以乾重計)	衛生福利部授食字第1021950329 號公告修正—食用菇類中重金屬檢驗方法 - 鎘之檢驗以石墨爐式原子吸收光譜法(GFAAS)分析之。	未檢出	0.1	ppm(mg/kg)	≤ 2

備註:

1. 測試報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告共 2 頁，分離使用無效。
3. 若該測試項目屬於定量分析則以「定量極限」表示；若該測試項目屬於定性分析則以「偵測極限」表示。
4. 低於定量極限/偵測極限之測定值以 "未檢出" 或 "陰性" 表示。
5. 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。
6. 測試項目名稱旁有加★者，為通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。
7. 本次委託測試項目由SGS食品實驗室-台北執行(BA/2019/A2794)。

林錫偉

林錫偉 / 經理
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



聯絡人: 任志正 博士

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Document.aspx>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

怡馨美食股份有限公司
台中市西屯區工業區十路11-1號

報告編號: BA/2019/A2794
報告日期: 2019/11/06



樣品照片

BA/2019/A2794



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Document.aspx>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

TWC 8168415

6007

台中市西屯區安和國中

報告編號 : BA/2019/A3006

報告日期 : 2019/11/06



以下測試之樣品係由申請廠商所提供並確認資料如下:

產品名稱: 關東笛(竹輪)
 樣品包裝: 請參考報告末頁樣品照片
 樣品狀態/數量: 冷凍/1包
 產品型號: —
 產品批號: —
 申請廠商: 怡饗美食股份有限公司
 申請廠商地址/電話/聯絡人: 台中市西屯區工業區十路11-1號/04-23593799/李育萱
 生產或供應廠商: 中華食品實業股份有限公司
 製造日期: —
 有效日期: —
 收樣日期: 2019/10/30
 測試日期: 2019/10/30

測試結果:

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位	食品衛生法規
★防腐劑-酸類	—	---	---	---	---
★苯甲酸	衛生福利部衛授食字第1081900155號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法,以高效液相層析儀(HPLC)分析之。(衛生福利部公告之防腐劑檢驗方法涵蓋丙酸、防腐劑-酸類5項及防腐劑-酯類7項,若測試報告上之測試項目有欠缺者,即代表送檢客戶僅依其需求委託檢測)。	未檢出	0.02	g/kg	≤ 1.0
★己二烯酸		未檢出	0.02	g/kg	≤ 2.0
★去水醋酸		未檢出	0.02	g/kg	不得檢出
★對羥苯甲酸		未檢出	0.02	g/kg	不得檢出
★水楊酸		未檢出	0.02	g/kg	不得檢出

備註:

1. 測試報告僅就委託者之委託事項提供測試結果,不對產品合法性做判斷。
2. 本報告共 2 頁,分離使用無效。
3. 若該測試項目屬於定量分析則以「定量極限」表示;若該測試項目屬於定性分析則以「偵測極限」表示。
4. 低於定量極限/偵測極限之測定值以 "未檢出" 或 "陰性" 表示。
5. 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。
6. 測試項目名稱旁有加★者,為通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

陳柔文

陳柔文 / 副主任
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



聯絡人:任志正 博士

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發,此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>閱覽,凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Document.aspx>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者,請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責,此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意,此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容,皆為不合法,違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明,此報告結果僅對測試之樣品負責。

台中市西屯區安和國中

報告編號 : BA/2019/A3006

報告日期 : 2019/11/06



樣品照片

BA/2019/A3006



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Document.aspx>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

TWC 8169550

6007