

怡 饗

檢 驗 報 告

108/12/23~12/27



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 項次	12月23日			12月24日			12月25日			12月26日			12月27日		
	星期一			星期二			星期三			星期四			星期五		
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	大白菜	3	合格	小白菜	4	合格	大黃瓜	1	合格	大黃瓜	3	合格	白蘿蔔	9	合格
2	大黃瓜	0	合格	冬瓜	0	合格	白蘿蔔	2	合格	冬瓜	2	合格	油菜	3	合格
3	小白菜	0	合格	白蘿蔔	2	合格	紅蔥頭	1	合格	青江菜	4	合格	紅蔥頭	2	合格
4	小黃瓜	5	合格	豆薯	4	合格	胡蘿蔔	3	合格	紅蔥頭	2	合格	胡蘿蔔	3	合格
5	芹菜	3	合格	胡蘿蔔	0	合格	結頭菜	2	合格	胡蘿蔔	4	合格	高麗菜	0	合格
6	青木瓜	5	合格	結頭菜	1	合格	蒜	2	合格	馬鈴薯	0	合格	結頭菜	3	合格
7	紅蔥頭	3	合格	大白菜	3	合格	薑	1	合格	蚵白菜	2	合格	蒜	7	合格
8	胡蘿蔔	3	合格	小黃瓜	4	合格	大白菜	1	合格	結頭菜	2	合格	大白菜	1	合格
9	蚵白菜	3	合格	竹筍	1	合格	小白菜	2	合格	蒲瓜	2	合格	小黃瓜	2	合格
10	蒲瓜	0	合格	西芹	3	合格	油菜	2	合格	蒜	0	合格	紅甜椒	3	合格
11	蔥	1	合格	青江菜	2	合格	紅甜椒	1	合格	大白菜	2	合格	胡蘿蔔	1	合格
12	薑	0	合格	紅甜椒	4	合格	馬鈴薯	0	合格	小白菜	0	合格	馬鈴薯	2	合格
13	大白菜	1	合格	馬鈴薯	4	合格	高麗菜	1	合格	冬瓜	3	合格	敏豆	2	合格
14	小白菜	0	合格	高麗菜	0	合格	菠菜	0	合格	油菜	0	合格	蚵白菜	3	合格
15	油菜	3	合格	敏豆	2	合格	黃甜椒	1	合格	芥藍菜	1	合格	菠菜	2	合格
16	芥藍	0	合格	黃甜椒	4	合格	福山萵苣	0	合格	紅甜椒	2	合格	黃甜椒	2	合格
17	馬鈴薯	2	合格	地瓜	2	合格	山藥	1	合格	馬鈴薯	2	合格	白蘿蔔	3	合格
18	高麗菜	0	合格	花椰菜	0	合格	白蘿蔔	0	合格	高麗菜	3	合格	芋頭	2	合格

檢驗員：李育豐

採購：王... (2/27)
第1頁，共2頁

主管：林... (2/27)



項次	12月23日			12月24日			12月25日			12月26日			12月27日		
	星期一			星期二			星期三			星期四			星期五		
	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	蚵白菜	1	合格	洋蔥	1	合格	地瓜	1	合格	菠菜	0	合格	青花菜	2	合格
20	白蘿蔔	0	合格	馬鈴薯	6	合格	豆薯	1	合格	黃甜椒	1	合格	洋蔥	3	合格
21	花椰菜	5	合格	胡蘿蔔	4	合格	青花菜	5	合格	白蘿蔔	2	合格	馬鈴薯	1	合格
22	青花菜	4	合格	有機蚵白菜	0	合格	洋蔥	1	合格	地瓜	0	合格	有機小松菜	0	合格
23	南瓜	0	合格	有機黑葉白菜	0	合格	馬鈴薯	0	合格	芋頭	3	合格	有機青松菜	0	合格
24	洋蔥	1	合格	有機小松菜	0	合格	紫山藥	1	合格	花椰菜	1	合格	綠豆芽	1	合格
25	綠豆芽	2	合格	有機青松菜	0	合格	蒲瓜	0	合格	青花菜	1	合格	胡蘿蔔	1	合格
26	胡蘿蔔	1	合格	紅甜椒	4	合格	胡蘿蔔	1	合格	南瓜	1	合格	小黃瓜	2	合格
27	木耳	3	合格	黃甜椒	3	合格	小黃瓜	2	合格	洋蔥	3	合格	番茄	0	合格
28	小番茄	0	合格	綠豆芽	5	合格	番茄	1	合格	胡蘿蔔	1	合格			
29				橘子	4	合格	小黃瓜	0	合格	冬瓜	2	合格			
30							綠豆芽	5	合格	香蕉	6	合格			
31										橘子	5	合格			
32										番茄	0	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 12 23

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大白菜	A3	119	117	3	-
	A3	115			
1大黃瓜	H2	122	123	-1	-
	H2	123			
1小白菜	A1	123	121	0	-
	A1	119			
1小黃瓜	D2	117	115	5	-
	D2	113			
1芹菜	E4	120	118	3	-
	E4	117			
1青木瓜	A2	120	116	5	-
	A2	111			
1紅蔥頭	B4	120	118	3	-
	B4	117			
1胡蘿蔔	B2	117	118	3	-
	B2	119			
1蚵白菜	B3	119	118	3	-
	B3	117			
1蒲瓜	D4	122	121	0	-
	D4	120			
1蔥	G2	121	121	1	-
	G2	120			
1薑	E1	121	123	-1	-
	E1	125			
2大白菜	C1	121	120	1	-
	C1	120			
2小白菜	G3	123	121	0	-
	G3	120			
2油菜	D1	121	118	3	-
	D1	116			
2芥藍	F3	123	122	-0	-
	F3	121			
2馬鈴薯	E3	117	119	2	-
	E3	120			
2高麗菜	F4	121	121	0	-
	F4	121			
2蚵白菜	D3	121	121	1	-
	D3	121			

3白蘿蔔	G4	122	121	0 -
	G4	121		
3花椰菜	A4	111	116	5 -
	A4	121		
3青花菜	E2	116	116	4 -
	E2	117		
3南瓜	H3	123	122	-1 -
	H3	121		
3洋蔥	B1	119	120	1 -
	B1	121		
4綠豆芽	F2	121	119	2 -
	F2	118		
5胡蘿蔔	C4	120	121	1 -
	C4	121		
6木耳	C2	116	117	3 -
	C2	119		
7小番茄	C3	119	121	0 -
	C3	123		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108 12 24

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小白菜	A2	140	141	4	-
	A2	142			
1冬瓜	G1	145	147	-0	-
	G1	149			
1白蘿蔔	G4	143	144	2	-
	G4	145			
1豆薯	E2	141	141	4	-
	E2	141			
1胡蘿蔔	A1	147	149	-1	-
	A1	151			
1結頭菜	H2	147	146	1	-
	H2	145			
2大白菜	F3	143	142	3	-
	F3	141			
2小黃瓜	B3	142	141	4	-
	B3	140			
2竹筍	C2	145	145	1	-
	C2	145			
2西芹	A3	143	143	3	-
	A3	143			
2青江菜	F2	145	144	2	-
	F2	143			
2紅甜椒	C3	141	141	4	-
	C3	141			
2馬鈴薯	E3	139	141	4	-
	E3	142			
2高麗菜	G2	147	148	-1	-
	G2	149			
2敏豆	G3	145	144	2	-
	G3	142			
2黃甜椒	D3	141	141	4	-
	D3	141			
3地瓜	F4	142	144	2	-
	F4	145			
3花椰菜	B1	145	148	-1	-
	B1	151			
3洋蔥	H3	147	146	1	-
	H3	145			

3馬鈴薯	E1	125	138	6 -
	E1	152		
4胡蘿蔔	B4	141	141	4 -
	B4	140		
5有機蚵白	C1	147	148	-0 -
	C1	149		
5有機黑葉	B2	147	147	0 -
	B2	147		
6有機小松	D2	147	147	0 -
	D2	147		
6有機青松	H4	148	148	-0 -
	H4	147		
7紅甜椒	D4	141	141	4 -
	D4	141		
7黃甜椒	E4	145	143	3 -
	E4	142		
8綠豆芽	A4	142	140	5 -
	A4	138		
9橘子	C4	142	142	4 -
	C4	141		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108 12 25

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大黃瓜	G2	143	142	1	-
	G2	140			
1白蘿蔔	C2	141	140	2	-
	C2	139			
1紅蔥頭	F2	142	141	1	-
	F2	141			
1胡蘿蔔	A2	145	138	3	-
	A2	131			
1結頭菜	B2	141	140	2	-
	B2	139			
1蒜	E2	141	140	2	-
	E2	138			
1薑	D2	142	141	1	-
	D2	140			
2大白菜	C1	146	142	1	-
	C1	137			
2小白菜	A1	136	139	2	-
	A1	143			
2油菜	A3	140	140	2	-
	A3	140			
2紅甜椒	C3	141	142	1	-
	C3	142			
2馬鈴薯	G4	139	142	0	-
	G4	145			
2高麗菜	B3	143	142	1	-
	B3	140			
2菠菜	F1	146	145	-2	-
	F1	145			
2黃甜椒	D3	143	141	1	-
	D3	140			
2福山萵苣	D1	146	144	-1	-
	D1	142			
3山藥	F3	142	141	1	-
	F3	140			
3白蘿蔔	H3	148	144	-1	-
	H3	140			
3地瓜	B4	141	141	1	-
	B4	141			

3豆薯	C4	141	141	1 -
	C4	141		
3青花菜	A4	138	136	5 -
	A4	134		
3洋蔥	B1	145	141	1 -
	B1	138		
3馬鈴薯	H1	144	145	-2 -
	H1	147		
3紫山藥	G3	142	141	1 -
	G3	140		
3蒲瓜	G1	141	143	-0 -
	G1	145		
4胡蘿蔔	D4	142	141	1 -
	D4	140		
5小黃瓜	E3	139	140	2 -
	E3	141		
6番茄	E4	141	141	1 -
	E4	141		
7小黃瓜	F4	145	143	-0 -
	F4	141		
8綠豆芽	E1	147	136	5 -
	E1	125		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108 12 26

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大黃瓜	B1	135	133	3	-
	B1	132			
1冬瓜	G1	133	135	2	-
	G1	137			
1青江菜	C1	133	132	4	-
	C1	130			
1紅蔥頭	B2	136	135	2	-
	B2	134			
1胡蘿蔔	H1	132	132	4	-
	H1	133			
1馬鈴薯	H4	140	140	-2	-
	H4	141			
1蚵白菜	D2	136	134	2	-
	D2	132			
1結頭菜	C2	133	135	2	-
	C2	136			
1蒲瓜	F1	133	134	2	-
	F1	135			
1蒜	A2	134	137	0	-
	A2	139			
2大白菜	F2	133	134	2	-
	F2	135			
2小白菜	C3	135	137	0	-
	C3	139			
2冬瓜	D3	132	133	3	-
	D3	133			
2油菜	B3	139	138	-1	-
	B3	138			
2芥藍菜	A3	132	135	1	-
	A3	139			
2紅甜椒	E1	132	135	2	-
	E1	138			
2馬鈴薯	E3	131	135	2	-
	E3	138			
2高麗菜	E2	133	133	3	-
	E2	133			
2菠菜	A1	137	138	-0	-
	A1	138			

2黃甜椒	G4	133	136	1 -
	G4	139		
3白蘿蔔	A4	127	134	2 -
	A4	141		
3地瓜	H3	131	137	0 -
	H3	143		
3芋頭	D1	133	134	3 -
	D1	135		
3花椰菜	B4	133	136	1 -
	B4	140		
3青花菜	C4	136	136	1 -
	C4	137		
3南瓜	G3	134	136	1 -
	G3	137		
3洋蔥	F3	131	134	3 -
	F3	136		
4胡蘿蔔	E4	133	136	1 -
	E4	139		
5冬瓜	F4	131	134	2 -
	F4	137		
6香蕉	H2	129	129	6 -
	H2	130		
7橘子	G2	131	131	5 -
	G2	131		
8番茄	D4	135	137	0 -
	D4	139		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：108 12 27

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白蘿蔔	B2	110	110	9	-
	B2	109			
1油菜	C1	115	117	3	-
	C1	119			
1紅蔥頭	D2	119	118	2	-
	D2	117			
1胡蘿蔔	A2	115	117	3	-
	A2	119			
1高麗菜	F1	123	120	0	-
	F1	117			
1結頭菜	E2	119	117	3	-
	E2	115			
1蒜	C2	116	112	7	-
	C2	109			
2大白菜	E1	117	119	1	-
	E1	121			
2小黃瓜	F3	117	118	2	-
	F3	119			
2紅甜椒	A3	117	117	3	-
	A3	117			
2胡蘿蔔	E3	118	119	1	-
	E3	119			
2馬鈴薯	D3	118	118	2	-
	D3	118			
2敏豆	B3	119	118	2	-
	B3	117			
2蚵白菜	B1	116	117	3	-
	B1	117			
2菠菜	C3	118	118	2	-
	C3	118			
2黃甜椒	G2	120	118	2	-
	G2	115			
3白蘿蔔	A4	121	117	3	-
	A4	113			
3芋頭	B4	118	118	2	-
	B4	117			
3青花菜	G3	117	118	2	-
	G3	119			

3洋蔥	F2	118	117	3 -
	F2	116		
3馬鈴薯	G4	118	119	1 -
	G4	121		
4有機小松	E4	118	120	0 -
	E4	122		
4有機青松	F4	119	120	0 -
	F4	121		
5綠豆芽	D4	118	119	1 -
	D4	120		
6胡蘿蔔	D1	115	119	1 -
	D1	123		
7小黃瓜	C4	117	118	2 -
	C4	119		
8番茄	H4	119	120	0 -
	H4	120		

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12月23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	麵筋	○	—	—
中港興	非基改 百頁豆腐	○	—	—
有荳農產	綠豆芽	○	—	○
中華食品	潤車筍(竹輪)	○	—	—
大佐	金載板麵	○	○	—
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：[Signature] 採購：[Signature] 主管：[Signature]

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年12月24日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 素雞片	○	—	—
榮洲	非基改 豆腸	○	—	—
榮洲	素肚	○	—	—
三橋	小黑輪	○	○	—
上力	麵疙瘩	○	—	—
大佐	大麵羹	○	—	—
大佐	鐵板麵	○	—	—
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：楊登宏

採購：沈和 12/24

主管：林淑芬

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年12月25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	○	—	—
湘可	素小清丸	○	○	—
中華食品	珍珠目 魚丸	○	○	—
大佳	鑊板麵	○	○	—
大佳	細白油麵	○	○	—
均豪	細白油麵	○	○	—
有聲農產	綠豆芽	○	—	—



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：許登宏 採購：許永明 主管：林淑芬

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年12月26日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 豆干片	○	—	—
榮洲	非基改 素雞片	○	—	—
榮洲	非基改 小三角油豆腐	○	—	—
中港興	非基改 百頁豆腐	○	—	—
三橋	如記 黑輪條	○	○	—
大佳	鐵板麵	○	○	—
頂豐農產	綠豆芽	○	—	○



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： 楊登 12/26 採購： 許明 12/26 主管： 林桐華 12/26

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：108年12月27日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 四分干	○	—	—
榮洲	非基改 粗干麵	○	—	—
榮洲	非基改 薄豆腐	○	—	—
湘可	素腰花	○	○	—
大台中	黑輪片	○	○	—
大佳	鐵板麵	○	—	—
南豐農產	綠豆芽	○	—	○
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： 檢量 採購： 主管： 林國榮

肉品檢測紀錄表

(自測)

委外檢驗

報告

台中市東區成功國小

報告編號: BA/2019/C1204

報告日期: 2019/12/20



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: 柳葉魚(裹粉)
 樣品包裝: 請參考報告頁樣品照片
 樣品狀態/數量: 冷凍/1件
 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: 強匠冷凍食品股份有限公司
 製造日期: —
 有效日期: —
 收樣日期: 2019/12/11
 測試日期: 2019/12/11

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
組織胺	食品藥物管理署101年03月20日建議檢驗方法TFDAO0006.00-食品中組織胺之檢驗方法,以高效液相層析質譜儀(LC/MS/MS)分析之。	未檢出	1	ppm(mg/kg)

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 3 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. 本次委託測試項目由SGS食品實驗室-台北執行(FO/2019/C1097)。

- END -

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



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。

台中市東區成功國小

報告編號 : BA/2019/C1204

報告日期 : 2019/12/20



樣品照片

BA/2019/C1204



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。

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

BA/2019/C1204

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
組織胺	食品藥物管理署101年03月20日建議檢驗方法 TFDAO0006.00-食品中組織胺之檢驗方法，以高效液相層析質譜儀(LC/MS/MS)分析之。	詳見測試結果之定量/偵測極限

測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

測試項目名稱旁有加◎者，為轉委託實驗室通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

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 9068057

台中市南屯區惠文國小

報告編號: BA/2019/C1205

報告日期: 2019/12/20



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: 筍干
 樣品包裝: 請參考報告頁樣品照片
 樣品狀態/數量: 常溫/1件
 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: 榮祺食品工業股份有限公司
 製造日期: —
 有效日期: —
 收樣日期: 2019/12/11
 測試日期: 2019/12/11

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	≤ 0.6
★ 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 3 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,為本實驗室通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。
7. 「食品添加物」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署107年06月19日衛授食字第1071301483號令修正食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之法規限值。

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



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 9068056

台中市南屯區惠文國小

報告編號: BA/2019/C1205

報告日期: 2019/12/20



樣品照片

BA/2019/C1205



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。

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

BA/2019/C1205

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
★ 防腐劑-酸類	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)。	詳見測試結果之定量/偵測極限

測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

測試項目名稱旁有加◎者，為轉委託實驗室通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

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 9068054

6007