

怡 饗

檢 驗 報 告

109/03/02~03/06



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

項次	3月2日			3月3日			3月4日			3月5日			3月6日		
	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	葡萄	3	合格	青蔥	8	合格	大黃瓜	1	合格	大黃瓜	0	合格	冬瓜	1	合格
2	大白菜	3	合格	大黃瓜	2	合格	小黃瓜	0	合格	冬瓜	0	合格	油菜	1	合格
3	冬瓜	2	合格	芹菜	1	合格	青蔥	0	合格	芋頭	1	合格	青花菜	0	合格
4	豆薯	3	合格	青花菜	2	合格	南瓜	0	合格	豆薯	0	合格	青蔥	5	合格
5	南瓜	0	合格	胡蘿蔔	2	合格	胡蘿蔔	2	合格	芹菜	0	合格	胡蘿蔔	0	合格
6	胡蘿蔔	0	合格	韭菜	8	合格	韭菜	1	合格	青江菜	2	合格	茄子	2	合格
7	蚵白菜	1	合格	粉豆	3	合格	蚵仔白菜	0	合格	青蔥	3	合格	蚵仔白菜	0	合格
8	結頭菜	0	合格	結頭菜	1	合格	結頭菜	1	合格	苦瓜	2	合格	蒜	4	合格
9	福山萵苣	3	合格	蒲瓜	2	合格	蒲瓜	1	合格	茄子	6	合格	薑	0	合格
10	蒲瓜	1	合格	蒜	2	合格	豌豆苗	0	合格	結頭菜	0	合格	冬瓜	0	合格
11	蒜	4	合格	薑	3	合格	大白菜	5	合格	薑	0	合格	西芹	0	合格
12	蔥	2	合格	山東大白菜	1	合格	小白菜	4	合格	小白菜	2	合格	芥藍菜	3	合格
13	大白菜	3	合格	紅甜椒	2	合格	山東大白	0	合格	油菜	3	合格	青江菜	2	合格
14	小白菜	1	合格	蚵仔白菜	3	合格	油菜	1	合格	紅甜椒	0	合格	紅甜椒	0	合格
15	小黃瓜	2	合格	黃甜椒	5	合格	芥藍菜	0	合格	高麗菜	2	合格	高麗菜	3	合格
16	白蘿蔔	1	合格	玉米粒	2	合格	青江菜	4	合格	菠菜	3	合格	敏豆	0	合格
17	油菜	1	合格	山藥	1	合格	紅甜椒	2	合格	黃甜椒	0	合格	黃甜椒	1	合格
18	高麗菜	2	合格	白蘿蔔	1	合格	紅番茄	2	合格	福山萵苣	2	合格	福山萵苣	2	合格

檢驗員：李育廷

採購：王世宏

主管：王淑珍

項次	3月2日			3月3日			3月4日			3月5日			3月6日		
	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	菠菜	3	合格	地瓜	3	合格	馬鈴薯	5	合格	白蘿蔔	0	合格	白蘿蔔	6	合格
20	福山萵苣	2	合格	南瓜	3	合格	高麗菜	2	合格	西芹	0	合格	南瓜	0	合格
21	白蘿蔔	3	合格	洋蔥	4	合格	敏豆	0	合格	芋頭	0	合格	洋蔥	3	合格
22	洋蔥	2	合格	黑木耳	2	合格	黃甜椒	4	合格	洋蔥	0	合格	馬鈴薯	2	合格
23	胡蘿蔔	2	合格	有機青松	0	合格	白蘿蔔	5	合格	馬鈴薯	1	合格	紅甜椒	3	合格
24	馬鈴薯	2	合格	有機高麗菜	0	合格	芋頭	6	合格	胡蘿蔔	0	合格	番茄	4	合格
25	胡蘿蔔	0	合格	胡蘿蔔	2	合格	洋蔥	2	合格	黃豆芽	2	合格	有機黑葉白菜	0	合格
26	有機高麗菜	2	合格	番茄	1	合格	胡蘿蔔	2	合格	玉米	2	合格	黃豆芽	3	合格
27	玉米	0	合格	綠豆芽	1	合格	綠豆芽	0	合格	香蕉	1	合格	綠豆芽	4	合格
28	小黃瓜	3	合格	蘋果	2	合格	番茄	4	合格	香蕉	1	合格	棗子	1	合格
29	黃豆芽	3	合格	桶柑	4	合格									
30	綠豆芽	2	合格	西洋梨	2	合格									
31	番茄	0	合格	桶柑	2	合格									
32															
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：109 03 02

檢驗員：翁健瑋

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
0葡萄	F4	121	121	3	-
	F4	121			
1大白菜	F2	122	121	3	-
	F2	120			
1冬瓜	E2	121	122	2	-
	E2	124			
1豆薯	B3	120	120	3	-
	B3	121			
1南瓜	D1	122	125	-0	-
	D1	127			
1胡蘿蔔	B2	125	125	-1	-
	B2	125			
1蚵白菜	G2	123	123	1	-
	G2	123			
1結頭菜	H2	123	124	0	-
	H2	125			
1福山萵苣	A3	119	121	3	-
	A3	123			
1蒲瓜	C1	122	124	1	-
	C1	125			
1蒜	A4	117	120	4	-
	A4	123			
1蔥	H4	119	122	2	-
	H4	125			
2大白菜	F3	120	121	3	-
	F3	121			
2小白菜	D2	123	124	1	-
	D2	124			
2小黃瓜	G4	124	123	2	-
	G4	121			
2白蘿蔔	C2	125	124	1	-
	C2	123			
2油菜	E3	121	123	1	-
	E3	125			
2高麗菜	F1	121	123	2	-
	F1	124			
2菠菜	D3	120	120	3	-
	D3	121			

2福山萵苣	A2	125	123	2 -
	A2	121		
3白蘿蔔	B4	121	121	3 -
	B4	121		
3洋蔥	G1	122	122	2 -
	G1	122		
3胡蘿蔔	H3	119	122	2 -
	H3	124		
3馬鈴薯	G3	122	122	2 -
	G3	122		
4胡蘿蔔	A1	129	125	-0 -
	A1	120		
5有機高麗	C4	122	122	2 -
	C4	122		
6玉米	B1	121	124	0 -
	B1	127		
7小黃瓜	D4	119	120	3 -
	D4	121		
8黃豆芽	E1	119	120	3 -
	E1	121		
8綠豆芽	E4	122	122	2 -
	E4	121		
9番茄	H1	125	124	0 -
	H1	123		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109.03.03

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.青蔥	B2	109	110	8	-
	B2	111			
1大黃瓜	F2	118	117	2	-
	F2	117			
1芹菜	E2	117	118	1	-
	E2	120			
1青花菜	D1	121	118	2	-
	D1	115			
1胡蘿蔔	G4	117	118	2	-
	G4	118			
1韭菜	B1	111	110	8	-
	B1	109			
1粉豆	A2	116	116	3	-
	A2	117			
1結頭菜	H1	122	119	1	-
	H1	117			
1蒲瓜	G1	120	118	2	-
	G1	116			
1蒜	C2	118	118	2	-
	C2	117			
1薑	F4	118	117	3	-
	F4	116			
2山東大白	G2	118	119	1	-
	G2	120			
2紅甜椒	H2	119	117	2	-
	H2	116			
2蚵仔白菜	A1	118	117	3	-
	A1	115			
2黃甜椒	E3	116	114	5	-
	E3	113			
3玉米粒	B3	119	118	2	-
	B3	117			
4山藥	A3	119	119	1	-
	A3	120			
4白蘿蔔	F1	121	118	1	-
	F1	116			
4地瓜	F3	118	116	3	-
	F3	115			

4南瓜	G3	117	116	3 -
	G3	116		
4洋葱	D3	117	115	4 -
	D3	113		
4黑木耳	C3	119	118	2 -
	C3	117		
5有機青松	D2	120	120	0 -
	D2	120		
5有機高麗	E1	122	120	0 -
	E1	117		
6胡蘿蔔	H3	117	118	2 -
	H3	119		
7番茄	A4	120	118	1 -
	A4	117		
8綠豆芽	C1	120	118	1 -
	C1	117		
9.1蘋果	C4	119	117	2 -
	C4	116		
9.2桶柑	H4	113	115	4 -
	H4	117		
9.3西洋梨	E4	121	118	2 -
	E4	115		
9桶柑	B4	121	118	2 -
	B4	115		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109.03.05

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	G1	115	114	-2	-
	G1	114			
1冬瓜	F1	111	112	-0	-
	F1	113			
1芋頭	B2	110	111	1	-
	B2	112			
1豆薯	H1	108	112	0	-
	H1	115			
1芹菜	H2	116	113	-1	-
	H2	111			
1青江菜	G2	112	110	2	-
	G2	107			
1青蔥	D2	114	109	3	-
	D2	103			
1苦瓜	C1	107	110	2	-
	C1	113			
1茄子	F2	105	106	6	-
	F2	107			
1結頭菜	E1	109	112	0	-
	E1	114			
1薑	A2	113	112	0	-
	A2	111			
2小白菜	B1	109	110	2	-
	B1	111			
2油菜	C2	110	109	3	-
	C2	109			
2紅甜椒	D1	117	117	-4	-
	D1	116			
2高麗菜	A1	109	110	2	-
	A1	110			
2菠菜	E2	113	109	3	-
	E2	106			
2黃甜椒	A3	116	113	-0	-
	A3	109			
2福山萵苣	B3	111	110	2	-
	B3	109			
3白蘿蔔	A4	113	112	0	-
	A4	110			

3西芹	H3	113	115	-2	-
	H3	117			
3芋頭	E3	111	112	0	-
	E3	112			
3洋蔥	C3	111	112	0	-
	C3	113			
3馬鈴薯	G3	111	111	1	-
	G3	111			
4胡蘿蔔	B4	112	112	0	-
	B4	111			
5黃豆芽	C4	111	110	2	-
	C4	109			
6玉米	D4	110	110	2	-
	D4	111			
9.1香蕉	F4	110	111	1	-
	F4	113			
9香蕉	E4	111	111	1	-
	E4	110			

初驗

檢驗單位：怡馨美食股份有限公司

檢驗日期：109.03.06

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冬瓜	D2	146	143	1	-
	D2	141			
1油菜	F2	147	144	1	-
	F2	141			
1青花菜	H1	161	149	-3	-
	H1	137			
1青蔥	C2	142	138	5	-
	C2	134			
1胡蘿蔔	A2	146	146	-0	-
	A2	146			
1茄子	F1	150	142	2	-
	F1	135			
1蚵仔白菜	G1	167	151	-4	-
	G1	136			
1蒜	B2	143	139	4	-
	B2	136			
1薑	G2	167	151	-4	-
	G2	134			
2冬瓜	H2	163	151	-4	-
	H2	139			
2西芹	A3	149	146	-0	-
	A3	142			
2芥藍菜	B1	145	140	3	-
	B1	136			
2青江菜	C3	145	143	2	-
	C3	141			
2紅甜椒	D1	151	145	0	-
	D1	139			
2高麗菜	B3	141	141	3	-
	B3	141			
2敏豆	H3	159	150	-3	-
	H3	140			
2黃甜椒	F3	147	144	1	-
	F3	140			
2福山萵苣	D3	147	142	2	-
	D3	138			
3白蘿蔔	E1	140	136	6	-
	E1	132			

3南瓜	A4	145	145	-0	-
	A4	145			
3洋葱	E4	143	141	3	-
	E4	140			
3馬鈴薯	B4	145	142	2	-
	B4	139			
4紅甜椒	D4	141	141	3	-
	D4	140			
4番茄	C4	141	140	4	-
	C4	139			
5有機黑葉	A1	148	145	0	-
	A1	141			
6黃豆芽	C1	147	141	3	-
	C1	135			
6綠豆芽	E2	140	139	4	-
	E2	138			
9棗子	F4	149	144	1	-
	F4	139			

食材檢測

紀錄表

(自測)

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月2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 碎豆干	○	—	—
榮洲	非基改 豆腸	○	—	—
榮洲	非基改 豆雞	○	—	—
中港興	非基改 百頁豆腐	○	—	—
大台中	吻仔魚	○	—	○
大佳	細白油麵	○	○	—
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：林登弘 採購：許正弘 主管：羅景珍

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月3日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 碎豆干	○	—	—
榮洲	非基改 薄豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 小豆干	○	—	—
大佳	細白油麵	○	○	—
大佳	細烏龍麵	○	○	—
大台中	黑輪	○	○	—
佰壹農產	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：許麗珍 採購：張淑芬 主管：張淑芬 3/3

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月4日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 小三角油醋	○	—	—
榮洲	非基改 四分干	○	—	—
大佳	細白油麵	○	○	—
湘可	素小清丸	○	○	—
名間菇菌	乾香菇	—	—	○
大台中	銀吻仔魚	○	—	○
佰壹農產	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：賴登 3/4 採購：張淑芬 3/4 主管：羅麗玲 3/4

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月5日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 豆腸	○	—	—
榮洲	非基改 碎豆干	○	—	—
榮洲	非基改 細豆腐	○	—	—
上力	細白油麵	○	○	—
開錠	百甜不辣	○	○	—
三橋	小黑輪	○	○	—



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：李育量 3/5 採購：沈淑芬 3/5 主管：羅麗珍 3/5

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月6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	非基改四分干	○	—	—
榮洲	麵腸	○	—	—
榮洲	非基改素雞片	○	—	—
侑莖農產	黃豆芽	○	—	○
侑莖農產	綠豆芽	○	—	○
名間菇菌	乾香菇絲	—	—	○
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：李育堃 3/6

採購：沈淑芬 3/6

主管：陳麗珍 3/6

肉品檢測紀錄表

(自測)

怡饗-肉品檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月3日

供應商	品名	微生物		總抗生素	瘦肉精			磺胺劑	
		E. coli	總生菌數		萊克多巴胺	克倫特羅	沙丁胺醇	SMT	SDM
振聲	鴨丁	—	—	陰性	—	—	—	—	—
台灣卜蜂	雞翅 W7	—	—	陰性	—	—	—	—	—



檢測標準

1. 微生物檢測：E. coli須在50CFU/g以下；生菌數須在 3×10^6 CFU/g以下；絞肉類生菌數須在 5×10^6 CFU/g以下。(依據優良農產品肉品項目微生物標準)
2. 抗生素檢測：使用生物培養基試驗管，若變為黃色或黃微紫色，則為陰性反應(不含抗生素，合格)；若顏色不變，則為陽性反應(含抗生素，不合格)。
3. 瘦肉精、磺胺劑檢測：使用層析試劑套組，檢驗試片呈兩條線，為陰性反應(不含瘦肉精、磺胺劑，合格)；若僅為一條線，則為陽性反應(含瘦肉精、磺胺劑，不合格)。
4. 免檢測項目以「—」表示。

檢測人員：李育萱

採購：王淑娟

主管：羅麗珍