

怡 饗

檢 驗 報 告

109/03/09~03/13



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9日			3月10日			3月11日			3月12日			3月13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	大白菜	1	合格	蘋果	1	合格	九層塔	12	合格	大黃瓜	0	合格	小黃瓜	2	合格
2	大黃瓜	0	合格	桶柑	3	合格	大白菜	3	合格	小黃瓜	2	合格	豆薯	2	合格
3	小白菜	1	合格	大黃瓜	0	合格	大黃瓜	2	合格	白蘿蔔	3	合格	油菜	1	合格
4	白蘿蔔	0	合格	冬瓜	1	合格	油菜	4	合格	豆薯	1	合格	胡蘿蔔	0	合格
5	青江菜	2	合格	豆薯	2	合格	胡蘿蔔	0	合格	油菜	0	合格	蒲瓜	0	合格
6	紅甜椒	0	合格	胡蘿蔔	1	合格	茄子	4	合格	胡蘿蔔	0	合格	蔥	12	合格
7	胡蘿蔔	4	合格	有機莧菜	0	合格	福山萵苣	2	合格	結頭菜	1	合格	大白菜	2	合格
8	高麗菜	0	合格	油菜	0	合格	大白菜	0	合格	菠菜	0	合格	小黃瓜	5	合格
9	蒲瓜	2	合格	芥菜	2	合格	小白菜	2	合格	福山萵苣	2	合格	冬瓜	3	合格
10	小白菜	0	合格	紅甜椒	1	合格	小黃瓜	2	合格	蒲瓜	2	合格	西芹	2	合格
11	小黃瓜	2	合格	高麗菜	1	合格	竹筍	4	合格	大白菜	2	合格	油菜	0	合格
12	芥藍菜	0	合格	黃甜椒	0	合格	西芹	4	合格	小白菜	2	合格	紅甜椒	3	合格
13	青江菜	1	合格	白蘿蔔	0	合格	紅甜椒	4	合格	油菜	0	合格	高麗菜	6	合格
14	紅甜椒	0	合格	地瓜	1	合格	胡蘿蔔	3	合格	高麗菜	0	合格	蚵白菜	0	合格
15	高麗菜	0	合格	洋蔥	0	合格	高麗菜	1	合格	結球萵苣	0	合格	結球萵苣	7	合格
16	蚵白菜	0	合格	馬鈴薯	0	合格	菠菜	0	合格	菠菜	0	合格	菠菜	2	合格
17	菠菜	0	合格	木耳	3	合格	黃甜椒	3	合格	黃甜椒	3	合格	黃甜椒	2	合格
18	山藥	0	合格	香菇	3	合格	福山萵苣	2	合格	蘿蔓生菜	3	合格	山藥	4	合格

檢驗員：翁建廷 3/13

採購：郭怡 3/13

主管：林國芳 3/13

項次	3月9日			3月10日			3月11日			3月12日			3月13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	白蘿蔔	1	合格	有機蚵白菜	0	合格	白蘿蔔	3	合格	山藥	0	合格	白蘿蔔	2	合格
20	洋蔥	0	合格	胡蘿蔔	1	合格	豆薯	4	合格	地瓜	0	合格	地瓜	3	合格
21	馬鈴薯	1	合格	有機小松菜	0	合格	南瓜	4	合格	芋頭	1	合格	洋蔥	0	合格
22	綠豆芽	1	合格	冬瓜	0	合格	洋蔥	1	合格	南瓜	1	合格	馬鈴薯	0	合格
23	胡蘿蔔	1	合格	番茄	1	合格	馬鈴薯	4	合格	洋蔥	0	合格	胡蘿蔔	1	合格
24	有機綠豆芽	0	合格				黃豆芽	4	合格	馬鈴薯	0	合格	有機小松菜	0	合格
25	小黃瓜	2	合格				綠豆芽	4	合格	胡蘿蔔	1	合格	玉米	4	合格
26	白花菜	0	合格				胡蘿蔔	5	合格	玉米	0	合格	木耳	3	合格
27	青花菜	2	合格				小黃瓜	6	合格	番茄	4	合格	小番茄	2	合格
28							番茄	2	合格	棗子	1	合格	黃豆芽	5	合格
29							玉米	5	合格						
30							小番茄	2	合格						
31															
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 09

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
1大白菜	G1	115	119	1	-
	G1	123			
1大黃瓜	B2	119	121	-0	-
	B2	122			
1小白菜	G2	119	120	1	-
	G2	121			
1白蘿蔔	A2	119	120	-0	-
	A2	122			
1青江菜	A1	115	118	2	-
	A1	121			
1紅甜椒	C4	118	120	-0	-
	C4	123			
1胡蘿蔔	A4	118	115	4	-
	A4	113			
1高麗菜	H2	120	120	-0	-
	H2	121			
1蒲瓜	F3	117	118	2	-
	F3	119			
2小白菜	E2	119	120	0	-
	E2	121			
2小黃瓜	D3	118	118	2	-
	D3	118			
2芥藍菜	B3	121	121	-1	-
	B3	121			
2青江菜	F2	117	120	1	-
	F2	123			
2紅甜椒	E3	118	120	0	-
	E3	122			
2高麗菜	A3	122	120	0	-
	A3	118			
2蚵白菜	C3	119	120	0	-
	C3	121			
2菠菜	H1	117	121	-1	-
	H1	125			
3山藥	G3	119	120	0	-
	G3	121			
3白蘿蔔	H3	118	119	1	-
	H3	121			

3洋蔥	C1	122	122	-1	-
	C1	122			
3馬鈴薯	B4	117	120	1	-
	B4	122			
4綠豆芽	D4	117	119	1	-
	D4	121			
5胡蘿蔔	E4	117	119	1	-
	E4	122			
6有機綠豆	F1	119	120	0	-
	F1	121			
7小黃瓜	F4	117	118	2	-
	F4	118			
8白花菜	H4	120	120	0	-
	H4	120			
8青花菜	G4	117	118	2	-
	G4	119			

初驗

檢驗單位：怡馨美食股份有限公司

檢驗日期：109 03 10

檢驗員：翁健璋

樣品結果

Sample	Wells	O.D./min	平均O.D.值	抑制率(%)	結果
10蘋果	H1	112	113	1	-
	H1	115			
11桶柑	F1	111	111	3	-
	F1	110			
1大黃瓜	D1	115	117	-2	-
	D1	118			
1冬瓜	G4	114	113	1	-
	G4	112			
1豆薯	F2	113	112	2	-
	F2	110			
1胡蘿蔔	H2	113	113	1	-
	H2	113			
2有機莧菜	B2	116	115	-0	-
	B2	113			
2油菜	B1	116	114	-0	-
	B1	113			
2芥菜	C3	115	112	2	-
	C3	110			
2紅甜椒	C2	115	113	1	-
	C2	112			
2高麗菜	E1	112	113	1	-
	E1	113			
2黃甜椒	B3	117	116	-1	-
	B3	115			
3白蘿蔔	A4	117	117	-2	-
	A4	117			
3地瓜	F3	113	113	1	-
	F3	114			
3洋蔥	A1	115	115	-1	-
	A1	116			
3馬鈴薯	D3	115	115	-1	-
	D3	115			
4木耳	G2	111	111	3	-
	G2	111			
5香菇	G1	113	110	3	-
	G1	108			
6有機蚵白	G3	114	114	0	-
	G3	114			
7胡蘿蔔	H3	112	113	1	-
	H3	115			
8有機小松	H4	115	115	-0	-
	H4	115			
9冬瓜	B4	117	116	-2	-
	B4	115			
9番茄	E3	113	113	1	-
	E3	113			

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 03 11

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
1九層塔	F1	91	89	12	-
	F1	88			
1大白菜	H2	94	98	3	-
	H2	102			
1大黃瓜	D2	98	99	2	-
	D2	100			
1油菜	A3	99	98	4	-
	A3	97			
1胡蘿蔔	A2	102	103	-1	-
	A2	103			
1茄子	E2	97	98	4	-
	E2	98			
1福山萵苣	G2	99	99	2	-
	G2	100			
2大白菜	C2	103	102	-1	-
	C2	102			
2小白菜	B3	99	99	2	-
	B3	100			
2小黃瓜	C3	99	99	2	-
	C3	99			
2竹筍	G3	97	97	4	-
	G3	98			
2西芹	F3	98	98	4	-
	F3	97			
2紅甜椒	D3	98	97	4	-
	D3	97			
2胡蘿蔔	H3	96	98	3	-
	H3	100			
2高麗菜	G1	99	100	1	-
	G1	101			
2菠菜	C1	101	102	-0	-
	C1	102			
2黃甜椒	A4	99	98	3	-
	A4	98			
2福山萵苣	A1	97	99	2	-
	A1	102			
3白蘿蔔	D4	100	98	3	-
	D4	97			

3豆薯	B4	97	98	4 -
	B4	98		
3南瓜	C4	99	97	4 -
	C4	96		
3洋蔥	D1	99	100	1 -
	D1	101		
3馬鈴薯	E1	97	97	4 -
	E1	97		
4黃豆芽	B1	96	98	4 -
	B1	99		
4綠豆芽	B2	97	97	4 -
	B2	98		
5胡蘿蔔	E4	95	97	5 -
	E4	98		
6小黃瓜	F4	95	96	6 -
	F4	96		
7番茄	H4	98	99	2 -
	H4	100		
8玉米	G4	96	96	5 -
	G4	97		
9小番茄	H1	97	99	2 -
	H1	101		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 03 12

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
1大黃瓜	C2	119	121	0	-
	C2	123			
1小黃瓜	D2	119	119	2	-
	D2	119			
1白蘿蔔	A2	119	117	3	-
	A2	115			
1豆薯	F1	120	120	1	-
	F1	120			
1油菜	H1	123	121	-0	-
	H1	119			
1胡蘿蔔	B1	121	121	-0	-
	B1	121			
1結頭菜	E2	117	119	1	-
	E2	121			
1菠菜	C1	120	121	0	-
	C1	121			
1福山萵苣	F2	119	118	2	-
	F2	118			
1蒲瓜	G2	117	118	2	-
	G2	120			
2大白菜	E1	120	118	2	-
	E1	117			
2小白菜	A1	118	118	2	-
	A1	119			
2油菜	E3	120	122	-1	-
	E3	123			
2高麗菜	C3	120	122	-1	-
	C3	123			
2結球萵苣	D3	121	121	-0	-
	D3	121			
2菠菜	G1	120	121	-0	-
	G1	122			
2黃甜椒	G4	117	117	3	-
	G4	117			
2蘿蔓生菜	F3	119	117	3	-
	F3	115			
3山藥	C4	120	122	-1	-
	C4	124			

3地瓜	B4	120	122	-1	-
	B4	125			
3芋頭	A4	117	119	1	-
	A4	122			
3南瓜	B2	120	120	1	-
	B2	119			
3洋蔥	D1	124	122	-1	-
	D1	121			
3馬鈴薯	H3	120	122	-1	-
	H3	124			
5胡蘿蔔	G3	122	120	1	-
	G3	118			
6玉米	E4	119	121	0	-
	E4	123			
6番茄	F4	115	116	4	-
	F4	118			
7棗子	H2	119	120	1	-
	H2	121			

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 03 13

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
1小黃瓜	F4	124	125	2	-
	F4	126			
1豆薯	F1	125	125	2	-
	F1	125			
1油菜	E1	129	126	1	-
	E1	124			
1胡蘿蔔	A1	131	128	0	-
	A1	125			
1蒲瓜	G1	126	127	0	-
	G1	129			
1蔥	C2	113	113	12	-
	C2	112			
2大白菜	E3	128	125	2	-
	E3	123			
2小黃瓜	G2	122	121	5	-
	G2	120			
2冬瓜	E2	125	124	3	-
	E2	123			
2西芹	A3	128	126	2	-
	A3	123			
2油菜	H1	125	127	0	-
	H1	129			
2紅甜椒	H2	124	124	3	-
	H2	123			
2高麗菜	D2	123	121	6	-
	D2	118			
2蚵白菜	D3	129	128	-0	-
	D3	127			
2結球萵苣	C1	119	118	7	-
	C1	118			
2菠菜	B3	130	126	2	-
	B3	121			
2黃甜椒	C3	127	125	2	-
	C3	123			
3山藥	F3	126	123	4	-
	F3	120			
3白蘿蔔	G3	127	125	2	-
	G3	123			

3地瓜	B2	126	124	3 -
	B2	122		
3洋蔥	B1	129	128	-0 -
	B1	127		
3馬鈴薯	D1	128	128	-0 -
	D1	128		
4胡蘿蔔	A4	129	127	1 -
	A4	125		
5有機小松	B4	127	127	0 -
	B4	128		
6玉米	H3	123	123	4 -
	H3	123		
7木耳	A2	125	123	3 -
	A2	122		
8小番茄	C4	124	125	2 -
	C4	125		
9黃豆芽	F2	126	122	5 -
	F2	118		

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9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	非基改小豆包	○	—	—
中港興	非基改百頁豆腐	○	—	—
佰豐農產	綠豆芽	○	—	○
淨芽有機	有機綠芽	○	—	○
大佳	白油麵	○	○	—
上力	細烏龍麵	○	—	—
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：李育萱

採購：沈淑娟

主管：林裕芳

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月10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 凍豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 薄豆腐	○	—	—
富源成	非基改 碎豆干	○	—	—
富源成	素肚片	○	—	—
均豪	捲捲麵	○	○	—
三橋	如記 黑輪條	○	○	—
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：林董

採購：林董

主管：林董

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月11日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 大黑豆干	○	—	—
榮洲	非基改 素雞片	○	—	—
榮洲	非基改 薄豆腐	○	—	—
侑荳農產	綠豆芽	○	—	○
侑荳農產	黃豆芽	○	—	○
名間菇菌	乾香菇	—	—	○
上力	麵疙瘩	○	—	—



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：林瑞弘 採購：沈淑琪 主管：林瑞弘

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月12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	非基改小豆干	○	—	—
中港興	非基改百頁豆腐	○	—	—
大佳	細白油麵	○	○	—
大佳	白油麵	○	○	—
名間菇菌	乾香菇絲	—	—	○
開鈴	百甜不辣	○	○	—
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：林雅潔 採購：沈淑娟 3/12 主管：林雅潔

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年3月13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	非基改細豆腐	○	—	—
榮洲	非基改小三角油豆腐	○	—	—
侑豐隆	綠豆芽	○	—	○
侑豐隆	黃豆芽	○	—	○
均豪	粿仔條	○	○	—
三和耳	素腰花	○	○	—
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：林雅芳 採購：沈明子 主管：林雅芳

怡饗美食股份有限公司

基因檢測報告(自測)

檢驗日期: 109年 3月 9日

檢體名稱	檢驗項目	檢驗結果	定性範圍/偵測極限
非基改 素雞片	基改品項(RRS) 核酸檢測	陰性	0.1~1%
備註:  1. 利用手持式核酸分析儀檢測豆製品基因定性檢測 2. 偵測極限因製品加工程度不同有所不同, 依產品加工過程中DNA破壞程度, 其檢測靈敏度亦有所不同。 3. 依據衛福部公告之「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」、「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」、「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」規定大於3%者, 應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。			

檢測人員: 李育萱 3/9

採購: 沈淑娟 3/9

主管: 林明芳 3/9

肉品、水產品
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9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
展昇	沙魚丁 (不包冰)	—	—	陰性	—	—	—	—	—
振聲	鴨丁	—	—	陰性	—	—	—	—	—
檢測標準	<p>1. 微生物檢測：E. coli須在50CFU/g以下；生菌數須在3×10^6CFU/g以下；絞肉類生菌數須在5×10^6CFU/g以下。(依據優良農產品肉品項目微生物標準)</p> <p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>4. 免檢測項目以「—」表示。</p>								



檢測人員：李育堃 3/9

採購：沈志強 3/9

主管：林瑞芳 3/9

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/2020/21511

報告日期： 2020/02/21



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： 五穀米
 樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
 樣品狀態/數量： 常溫/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： 兆盈食品有限公司
 製造日期： —
 有效日期： 2020/08/10
 收樣日期： 2020/02/13
 測試日期： 2020/02/13

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
◎ 精麩毒素A	衛生福利部授食字第1031900979 號公告修正-食品中黴菌毒素檢驗方法-精麩毒素A之檢驗，以高效液相層析儀/螢光檢出器(HPLC/FLR)分析之。	未檢出	0.3	ppb(µg/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/2020/21662)，◎為通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

- END -

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



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/2020/21511

報告日期 : 2020/02/21



樣品照片



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/2020/21511

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
◎ 精麩毒素A	衛生福利部部授食字第1031900979 號公告修正-食品中黴菌毒素檢驗方法-精麩毒素A之檢驗，以高效液相層析儀/螢光檢出器(HPLC/FLR)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。

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/2020/21512
報告日期: 2020/02/21



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: 腰果
 樣品包裝: 請參考報告頁樣品照片
 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: 兆盈食品有限公司
 製造日期: —
 有效日期: 2020/08/04
 收樣日期: 2020/02/13
 測試日期: 2020/02/13

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
黃麴毒素	---	---	---	---	---
Aflatoxin B1	衛生福利部授食字第1041901616號公告修正MOHWT0001.03食品中黴菌毒素檢驗方法-黃麴毒素之檢驗,以高效液相層析儀/螢光檢出器(HPLC/FLR)分析之(註:實驗室擴充原方法適用基質,非屬食藥署該項認證範圍)。	未檢出	0.2	ppb(µg/kg)	總量 ≤ 10 , 且黃麴毒素B1 ≤ 5
Aflatoxin B2		未檢出	0.1	ppb(µg/kg)	
Aflatoxin G1		未檢出	0.2	ppb(µg/kg)	
Aflatoxin G2		未檢出	0.1	ppb(µg/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. 「毒素類」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署107年05月08日衛授食字第1071300778號令食品中污染物質及毒素衛生標準之法規限值。
7. 本次委託測試項目由SGS食品實驗室-台北執行(TW/2020/21663)。

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



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/2020/21512
報告日期: 2020/02/21



樣品照片



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/2020/21512

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
黃麴毒素	衛生福利部部授食字第1041901616號公告修正 MOHWT0001.03食品中黴菌毒素檢驗方法 - 黃麴毒素之檢驗，以高效液相層析儀/螢光檢出器 (HPLC/FLR)分析之(註：實驗室擴充原方法適用基質，非屬食藥署該項認證範圍)。	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。