

# 怡 饗

## 檢 驗 報 告

109/04/06~04/10



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	4月6日			4月7日			4月8日			4月9日			4月10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	九層塔	10	合格	香菇	2	合格	冬瓜	4	合格	大黃瓜	2	合格	葡萄	1	合格
2	小白菜	0	合格	芭樂	0	合格	白蘿蔔	1	合格	冬瓜	0	合格	冬瓜	4	合格
3	冬瓜	4	合格	香蕉	4	合格	豆薯	2	合格	油菜	3	合格	白蘿蔔	4	合格
4	白蘿蔔	4	合格	大白菜	7	合格	油菜	3	合格	胡蘿蔔	2	合格	豆薯	3	合格
5	豆薯	4	合格	大黃瓜	3	合格	芹菜	3	合格	茄子	1	合格	胡蘿蔔	2	合格
6	胡蘿蔔	1	合格	小黃瓜	2	合格	洋蔥	3	合格	韭菜	5	合格	韭菜	10	合格
7	高麗菜	0	合格	豆薯	2	合格	胡蘿蔔	0	合格	蚵白菜	1	合格	高麗菜	8	合格
8	結頭菜	4	合格	芹菜	5	合格	馬鈴薯	3	合格	蒲瓜	0	合格	蚵白菜	7	合格
9	蒲瓜	0	合格	胡蘿蔔	3	合格	結頭菜	3	合格	蒜	5	合格	福山萵苣	3	合格
10	蔥	10	合格	結頭菜	4	合格	薑	5	合格	小白菜	2	合格	蔥	12	合格
11	小白菜	5	合格	蒲瓜	2	合格	小黃瓜	3	合格	天津白菜	1	合格	天津白菜	5	合格
12	西芹	4	合格	蔥	12	合格	有機南瓜	0	合格	竹筍	4	合格	冬瓜	5	合格
13	青江菜	2	合格	薑	3	合格	竹筍	2	合格	青江菜	1	合格	竹筍	4	合格
14	紅甜椒	3	合格	西芹	6	合格	油菜	3	合格	紅甜椒	2	合格	芥藍菜	109.404	合格
15	高麗菜	3	合格	蚵白菜	2	合格	空心菜	5	合格	高麗菜	2	合格	紅甜椒	3	合格
16	蚵白菜	3	合格	白蘿蔔	3	合格	青江菜	0	合格	山藥	3	合格	高麗菜	3	合格
17	菠菜	2	合格	地瓜	3	合格	紅甜椒	4	合格	白蘿蔔	2	合格	蚵白菜	3	合格
18	黃甜椒	4	合格	青木瓜	3	合格	韭菜	6	合格	芋頭	2	合格	結球萵苣	4	合格

檢驗員：張健強 4/10

採購：張明4/10

主管：

項次	4月6日			4月7日			4月8日			4月9日			4月10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	福山萵苣	2	合格	洋蔥	2	合格	高麗菜	2	合格	洋蔥	2	合格	白蘿蔔	4	合格
20	白蘿蔔	2	合格	馬鈴薯	2	合格	黃甜椒	4	合格	馬鈴薯	2	合格	芋頭	4	合格
21	地瓜	0	合格	黃豆芽	3	合格	福山萵苣	2	合格	花椰	1	合格	南瓜	6	合格
22	南瓜	2	合格	玉米	7	合格	地瓜	2	合格	胡蘿蔔	1	合格	洋蔥	5	合格
23	洋蔥	0	合格	胡蘿蔔	4	合格	芋頭	1	合格	番茄	0	合格	黃豆芽	7	合格
24	馬鈴薯	2	合格	番茄	6	合格	洋蔥	5	合格	玉米	1	合格	綠豆芽	7	合格
25	黃豆芽	6	合格	有機青松菜	0	合格	馬鈴薯	2	合格	綠豆芽	1	合格	有機小松菜	0	合格
26	胡蘿蔔	2	合格	有機小松菜	0	合格	花椰菜	3	合格	香蕉	1	合格	胡蘿蔔	4	合格
27	白花椰	1	合格				綠豆芽	2	合格				黑木耳	5	合格
28	青花菜	1	合格				胡蘿蔔	3	合格				青花菜	5	合格
29							小黃瓜	1	合格				番茄	3	合格
30							小番茄	0	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：怡馨美食股份有限公司

檢驗日期：109 04 06

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	H2	101	100	10	-
	H2	99			
1小白菜	D1	120	114	-2	-
	D1	108			
1冬瓜	B3	106	108	4	-
	B3	109			
1白蘿蔔	A3	106	107	4	-
	A3	109			
1豆薯	E3	108	107	4	-
	E3	107			
1胡蘿蔔	A2	109	110	1	-
	A2	111			
1高麗菜	E2	115	112	-1	-
	E2	110			
1結頭菜	C3	107	107	4	-
	C3	108			
1蒲瓜	F2	111	112	-0	-
	F2	113			
1蔥	C2	100	101	10	-
	C2	102			
2小白菜	F3	106	106	5	-
	F3	107			
2西芹	H1	109	108	4	-
	H1	106			
2青江菜	B4	111	109	2	-
	B4	108			
2紅甜椒	G2	107	109	3	-
	G2	111			
2高麗菜	D3	110	108	3	-
	D3	106			
2蚵白菜	A4	108	109	3	-
	A4	109			
2菠菜	H3	109	110	2	-
	H3	110			
2黃甜椒	G3	108	107	4	-
	G3	106			
2福山萵苣	B2	111	110	2	-
	B2	109			

3白蘿蔔	C4	110	110	2	-
	C4	109			
3地瓜	D2	115	113	-1	-
	D2	110			
3南瓜	E4	111	110	2	-
	E4	109			
3洋蔥	A1	113	115	-3	-
	A1	116			
3馬鈴薯	D4	111	110	2	-
	D4	109			
4黃豆芽	C1	108	105	6	-
	C1	102			
5胡蘿蔔	F4	110	109	2	-
	F4	109			
6白花椰	H4	111	111	1	-
	H4	111			
6青花菜	G4	111	110	1	-
	G4	109			

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 04 07

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
10香菇	G2	111	110	2	-
	G2	109			
11芭樂	H1	116	113	-1	-
	H1	110			
12香蕉	F1	107	108	4	-
	F1	108			
1大白菜	D1	105	104	7	-
	D1	103			
1大黃瓜	C3	111	108	3	-
	C3	105			
1小黃瓜	A2	108	109	2	-
	A2	110			
1豆薯	A3	111	110	2	-
	A3	109			
1芹菜	E2	106	107	5	-
	E2	107			
1胡蘿蔔	C1	108	108	3	-
	C1	109			
1結頭菜	C2	106	107	4	-
	C2	108			
1蒲瓜	B3	113	110	2	-
	B3	107			
1蔥	D2	95	99	12	-
	D2	102			
1薑	E4	110	108	3	-
	E4	107			
2西芹	D3	107	105	6	-
	D3	103			
2蚵白菜	A1	111	110	2	-
	A1	109			
3白蘿蔔	F2	109	108	3	-
	F2	107			
3地瓜	B2	111	109	3	-
	B2	107			
3青木瓜	F3	111	108	3	-
	F3	105			
3洋蔥	G3	111	110	2	-
	G3	108			

3馬鈴薯	A4	111	109	2 -
	A4	108		
4'黃豆芽	C4	111	108	3 -
	C4	105		
5玉米	E3	105	104	7 -
	E3	103		
6胡蘿蔔	D4	111	107	4 -
	D4	103		
7番茄	E1	104	105	6 -
	E1	106		
8有機青松	B1	115	112	-0 -
	B1	109		
9有機小松	B4	117	112	-0 -
	B4	108		



初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 04 08

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冬瓜	D1	134	132	4	-
	D1	130			
1白蘿蔔	B2	139	136	1	-
	B2	133			
1豆薯	E2	134	134	2	-
	E2	135			
1油菜	A3	135	134	3	-
	A3	132			
1芹菜	G1	137	133	3	-
	G1	128			
1洋蔥	C2	134	133	3	-
	C2	133			
1胡蘿蔔	A2	139	137	0	-
	A2	135			
1馬鈴薯	F1	133	133	3	-
	F1	133			
1結頭菜	G2	132	134	3	-
	G2	135			
1薑	D2	130	130	5	-
	D2	131			
2小黃瓜	C3	135	133	3	-
	C3	132			
2有機南瓜	H2	138	138	-0	-
	H2	138			
2竹筍	A4	137	134	2	-
	A4	131			
2油菜	H3	133	133	3	-
	H3	133			
2空心菜	G3	133	131	5	-
	G3	129			
2青江菜	A1	142	139	-1	-
	A1	136			
2紅甜椒	D3	133	131	4	-
	D3	130			
2韭菜	F3	129	129	6	-
	F3	130			
2高麗菜	B3	136	134	2	-
	B3	132			

2黃甜椒	E3	133	131	4 -
	E3	130		
2福山萵苣	C1	138	135	2 -
	C1	133		
3地瓜	B4	137	134	2 -
	B4	132		
3芋頭	D4	139	136	1 -
	D4	132		
3洋蔥	F2	130	131	5 -
	F2	131		
3馬鈴薯	C4	137	134	2 -
	C4	131		
4花椰菜	F4	133	133	3 -
	F4	133		
5綠豆芽	B1	135	135	2 -
	B1	135		
6胡蘿蔔	E4	137	134	3 -
	E4	131		
7小黃瓜	E1	137	136	1 -
	E1	135		
8小番茄	H1	140	139	-1 -
	H1	139		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 04 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大黃瓜	B1	117	118	2	-
	B1	120			
1冬瓜	C2	120	120	0	-
	C2	119			
1油菜	D1	114	117	3	-
	D1	120			
1胡蘿蔔	B2	119	118	2	-
	B2	118			
1茄子	E2	120	119	1	-
	E2	117			
1韭菜	G1	115	114	5	-
	G1	112			
1蚵白菜	F2	120	119	1	-
	F2	117			
1蒲瓜	E1	117	120	0	-
	E1	123			
1蒜	D2	116	114	5	-
	D2	111			
2小白菜	C1	116	118	2	-
	C1	120			
2天津白菜	A2	118	119	1	-
	A2	119			
2竹筍	G2	115	115	4	-
	G2	115			
2青江菜	B3	117	119	1	-
	B3	121			
2紅甜椒	H2	113	118	2	-
	H2	123			
2高麗菜	A3	117	117	2	-
	A3	118			
3山藥	E3	117	116	3	-
	E3	115			
3白蘿蔔	F3	117	118	2	-
	F3	119			
3芋頭	C3	116	117	2	-
	C3	119			
3洋蔥	F1	117	118	2	-
	F1	119			

3馬鈴薯	D3	117	118	2 -
	D3	120		
4花椰	G3	117	119	1 -
	G3	121		
5胡蘿蔔	H3	115	119	1 -
	H3	123		
6番茄	A4	119	120	0 -
	A4	121		
7玉米	B4	118	119	1 -
	B4	119		
8綠豆芽	C4	115	119	1 -
	C4	122		
9香蕉	D4	119	119	1 -
	D4	120		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109 04 10

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
10葡萄	H1	128	124	1 -	
	H1	120			
1冬瓜	A3	122	120	4 -	
	A3	117			
1白蘿蔔	F1	123	120	4 -	
	F1	117			
1豆薯	H2	122	121	3 -	
	H2	119			
1胡蘿蔔	D1	124	123	2 -	
	D1	121			
1韭菜	C1	115	113	10 -	
	C1	110			
1高麗菜	F2	115	115	8 -	
	F2	115			
1蚵白菜	B1	121	116	7 -	
	B1	111			
1福山萵苣	A2	122	120	3 -	
	A2	119			
1蔥	C2	115	110	12 -	
	C2	105			
2天津白菜	E3	123	119	5 -	
	E3	115			
2冬瓜	F3	122	118	5 -	
	F3	115			
2竹筍	H3	123	120	4 -	
	H3	117			
2芥藍菜	G3	123	119	4 -	
	G3	115			
2紅甜椒	D3	125	120	3 -	
	D3	115			
2高麗菜	B3	124	120	3 -	
	B3	117			
2蚵白菜	A4	120	121	3 -	
	A4	121			
2結球萵苣	C3	124	120	4 -	
	C3	116			
3白蘿蔔	B4	119	119	4 -	
	B4	120			

3芋頭	D2	122	120	4 -
	D2	118		
3南瓜	C4	116	117	6 -
	C4	119		
3洋蔥	G1	120	119	5 -
	G1	118		
4黃豆芽	E2	120	116	7 -
	E2	113		
4綠豆芽	G2	121	116	7 -
	G2	112		
5有機小松	A1	128	126	-1 -
	A1	123		
6胡蘿蔔	D4	121	120	4 -
	D4	119		
7黑木耳	E4	119	118	5 -
	E4	118		
8青花菜	F4	118	118	5 -
	F4	118		
9番茄	E1	123	121	3 -
	E1	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4月6日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 碎巨干丁	○	—	—
榮洲	非基改 嫩油丁	○	—	—
榮洲	麵腸	○	—	—
中港興	非基改 百頁豆腐	○	—	—
開鈴	百甜不辣	○	○	—
中華食品	珍珠 虱目魚丸	○	○	—
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：許登46

採購：孔有46

主管：林瑞芳



# 怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期： 09年4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	非基改凍豆腐	○	—	—
榮洲	非基改豆干片	○	—	—
均豪	細白油麵	○	○	—
均豪	細烏龍麵	○	○	—
頂農產	黃豆芽	○	—	○
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： 蔡登均      採購： 沈淑芬      主管： 林明芳

# 怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年4月8日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改油腐丁	○	-	-
榮洲	非基改凍豆腐	○	-	-
榮洲	非基改豆皮結	○	-	-
大佳	細白油麵	○	○	-
上力	細烏龍麵	○	○	-
佰壹農產	綠豆芽	○	-	-
榮祺	碎脯(真鮑)	○	-	-



**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： 稽登 4/8  
 採購： 邱明 4/8  
 主管： 林明 4/8

# 怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年4月9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 薄豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 四分干	○	—	—
富源成	非基改 豆腸	○	—	—
中港興	香脆豆腐	○	—	—
侑莖農產	綠豆芽	○	—	○
上力	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：沈淑芬 主管：林瑞芳

# 怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年4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 薄豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 素雞片	○	—	—
中港興	非基改 百頁豆腐	○	—	—
三橋	如記 黑輪條	○	○	—
三橋	魷魚羹	○	○	—
有苞農產	綠豆芽	○	—	○
有苞農產	黃豆芽	○	—	○
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：李育豐 採購：王明如 主管：林明如

# 蛋品檢測紀錄表

(自測)

# 怡饗-蛋品檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年4月7日

供應商	品名	微生物		抗生素	備註
		大腸桿菌群	生菌數		
鴻旺	洗選蛋	—	—	陰性	
鴻旺	全蛋液	—	—	陰性	
					
檢測標準	1. 微生物檢測：大腸桿菌群(冷藏) ≤ 10 MPN/g、生菌數須在冷藏 ≤ 5×10 <sup>3</sup> CFU/g以下。 2. 抗生素檢測：使用生物培養基試驗管，若變為黃色，則為陰性反應(不含抗生素，合格)； 若顏色呈紫色，則為陽性反應(含抗生素，不合格)。 3. 檢測標準依據優良農產品水產品項目微生物標準。 4. 免檢測項目以「—」表示。				

檢測人員：李育萱

採購：沈淑芬

主管：林明芳

委外檢驗  
報告

臺中市立福科國民中學

報告編號: BA/2020/31847B-01  
報告日期: 2020/03/25



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: 馬鈴薯澱粉  
 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: 怡馨美食股份有限公司  
 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/0935-062222/陳怡雯  
 生產或供應廠商: 兆盈食品有限公司  
 製造日期: 2019/03/05  
 有效日期: 2024/03/05  
 收樣日期: 2020/03/16  
 測試日期: 2020/03/16

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
可塑劑/塑化劑	---	---	---	---
鄰苯二甲酸丁基苯酯(BBP)	食品藥物管理署102年3月25日公布建議檢驗方法TFDAA0008.02-食品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑檢驗方法,以高效液相層析質譜儀(LC/MS/MS)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	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二丁酯(DBP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二異丁酯(DIBP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二乙酯(DEP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二甲酯(DMP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二辛酯(DNOP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二異壬酯(DINP)		未檢出	0.05	ppm
鄰苯二甲酸二異癸酯(DIDP)		未檢出	0.05	ppm

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-高雄執行(V0/2020/32795)。
7. 此份報告取代BA/2020/31847(新增生產或供應廠商,2020/04/01)。

- 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。

TWC 9603581



臺中市立福科國民中學

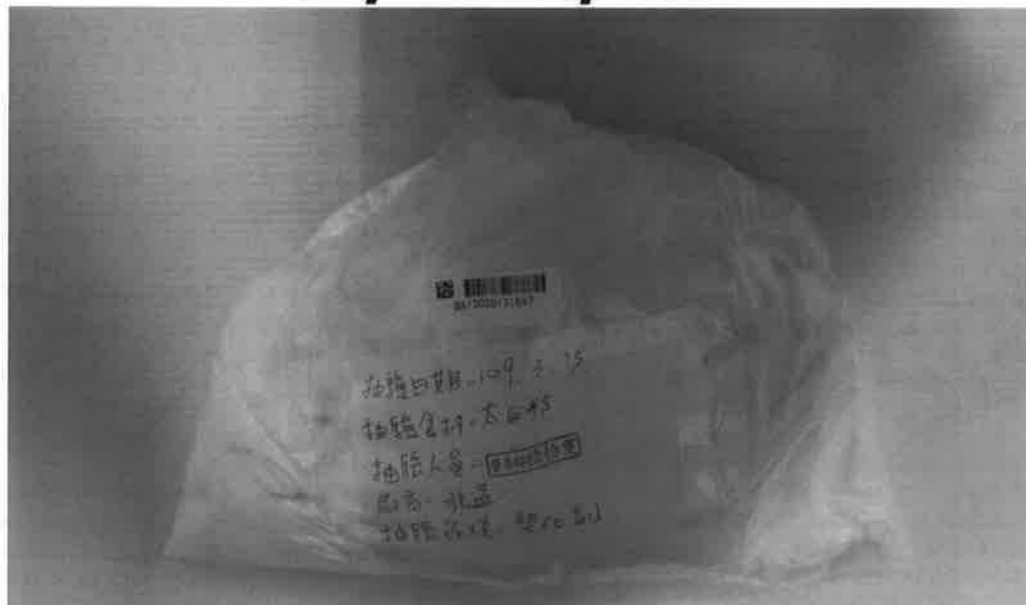
報告編號 : BA/2020/31847B-01

報告日期 : 2020/03/25



樣品照片

## BA/2020/31847



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/2020/31847B-01

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
可塑劑/塑化劑	食品藥物管理署102年3月25日公布建議檢驗方法TFDAA0008.02-食品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑檢驗方法，以高效液相層析質譜儀(LC/MS/MS)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。

台中市安和國中

報告編號 : BA/2020/32964

報告日期 : 2020/04/01



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: 筍片  
 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/李育董  
 生產商: 美加利有限公司  
 供應商: 兆盈食品有限公司  
 製造日期: —  
 有效日期: —  
 收樣日期: 2020/03/25  
 測試日期: 2020/03/25

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)。	0.29	0.02	g/kg	≤ 0.6
★ 己二烯酸		0.39	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 / 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。

台中市安和國中

報告編號 : BA/2020/32964

報告日期 : 2020/04/01



樣品照片

BA/2020/32964



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/2020/32964

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 9604642