

怡 饗

檢 驗 報 告

109/05/11~05/15



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

109 項次	5月11日			5月12日			5月13日			5月14日			5月15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	胡蘿蔔	5	合格	絲瓜	3	合格	芹菜	3	合格	大黃瓜	2	合格	青花菜	2	合格
2	番茄	3	合格	玉米	3	合格	青花菜	3	合格	冬瓜	1	合格	有機南瓜	0	合格
3	小白菜	6	合格	冬瓜	0	合格	紅蔥頭	4	合格	白蘿蔔	4	合格	大黃瓜	4	合格
4	冬瓜	1	合格	白蘿蔔	2	合格	苦瓜	4	合格	豆薯	3	合格	冬瓜	4	合格
5	白蘿蔔	4	合格	豆薯	2	合格	茄子	2	合格	芹菜	3	合格	油菜	6	合格
6	油菜	4	合格	芹菜	1	合格	絲瓜	2	合格	青江菜	4	合格	芹菜	2	合格
7	青蔥	7	合格	長豆	2	合格	龍鬚菜	2	合格	青蔥	5	合格	青蔥	6	合格
8	韭菜	4	合格	青蔥	3	合格	薑	2	合格	紅蔥頭	3	合格	茄子	4	合格
9	高麗菜	5	合格	胡蘿蔔	2	合格	大白菜	6	合格	絲瓜	3	合格	豌豆苗	3	合格
10	蒲瓜	4	合格	蒲瓜	2	合格	天津白菜	3	合格	蒲瓜	1	合格	天津白菜	7	合格
11	薑	2	合格	龍鬚菜	2	合格	冬瓜	3	合格	龍鬚菜	6	合格	西芹	6	合格
12	大白菜	1	合格	薑	2	合格	西芹	3	合格	筴白筍	4	合格	油菜	5	合格
13	天津白菜	5	合格	空心菜	4	合格	油菜	9	合格	小白菜	4	合格	空心菜	2	合格
14	油菜	3	合格	高麗菜	1	合格	空心菜	6	合格	小黃瓜	2	合格	紅甜椒	7	合格
15	空心菜	4	合格	甜豆	4	合格	青江菜	4	合格	天津白菜	3	合格	高麗菜	3	合格
16	紅甜椒	5	合格	黃甜椒	2	合格	紅甜椒	5	合格	芥藍菜	4	合格	敏豆	7	合格
17	紅番茄	4	合格	鮮竹筍	4	合格	高麗菜	5	合格	青江菜	4	合格	蚵仔白菜	7	合格
18	高麗菜	3	合格	山藥	0	合格	蚵仔白菜	5	合格	紅甜椒	2	合格	福山萵苣	5	合格

檢驗員：李育堃

採購：許世源

主管：林瑞芳

109	5月11日			5月12日			5月13日			5月14日			5月15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	鮮竹筍	2	合格	白蘿蔔	2	合格	黃甜椒	4	合格	高麗菜	3	合格	鮮竹筍	4	合格
20	地瓜	4	合格	芋頭	2	合格	鮮竹筍	2	合格	番茄	3	合格	山藥	2	合格
21	南瓜	3	合格	南瓜	0	合格	山藥	3	合格	紫山藥	2	合格	白蘿蔔	3	合格
22	洋蔥	5	合格	洋蔥	4	合格	白蘿蔔	4	合格	鮮竹筍	1	合格	芋頭	4	合格
23	生香菇	3	合格	馬鈴薯	10	合格	地瓜	2	合格	山藥	2	合格	洋蔥	3	合格
24	海帶根	0	合格	有機翠白菜	0	合格	芋頭	3	合格	地瓜	4	合格	胡蘿蔔	4	合格
25	黑木耳	1	合格	有機黑葉白	0	合格	青木瓜	4	合格	馬鈴薯	3	合格	馬鈴薯	9	合格
26	黃豆芽	5	合格	胡蘿蔔	4	合格	洋蔥	5	合格	莧菜	4	合格	玉米	5	合格
27	綠豆芽	4	合格	綠豆芽	3	合格	馬鈴薯	9	合格	黑木耳	1	合格	玉米筍	2	合格
28	小黃瓜	4	合格	蘋果	4	合格	胡蘿蔔	2	合格	有機翠白菜	0	合格	有機翠白菜	0	合格
29	葡萄	3	合格	奇異果	1	合格	海帶結	0	合格	花椰菜	2	合格	綠豆芽	8	合格
30				蘋果	1	合格	絲瓜	3	合格	甜桃	4	合格	番茄	8	合格
31							黃豆芽	6	合格				小黃瓜	1	合格
32							桃接李	5	合格				蕃茄	3	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：109.05.11

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胡蘿蔔	H3	95	95	5	-
	H3	95			
11番茄	C4	95	96	3	-
	C4	97			
1小白菜	B1	96	94	6	-
	B1	92			
1冬瓜	A1	99	99	1	-
	A1	98			
1白蘿蔔	F2	97	96	4	-
	F2	95			
1油菜	D1	97	96	4	-
	D1	94			
1青蔥	D2	91	92	7	-
	D2	94			
1韭菜	H2	98	96	4	-
	H2	93			
1高麗菜	G2	96	95	5	-
	G2	93			
1蒲瓜	C1	99	96	4	-
	C1	93			
1薑	D4	99	97	2	-
	D4	95			
2大白菜	B2	95	95	5	-
	B2	94			
2天津白菜	A2	97	96	3	-
	A2	96			
2油菜	C2	95	96	4	-
	C2	97			
2空心菜	G1	98	95	5	-
	G1	92			
2紅甜椒	D3	98	96	4	-
	D3	93			
2紅番茄	A3	99	99	1	-
	A3	99			
2高麗菜	C3	99	97	3	-
	C3	95			
2鮮竹筍	B3	98	97	2	-
	B3	97			

3地瓜	G3	98	96	4 -
	G3	93		
3南瓜	F1	99	97	3 -
	F1	95		
3洋蔥	E3	97	95	5 -
	E3	93		
4生香菇	F3	97	97	3 -
	F3	97		
5海帶根	A4	100	100	-0 -
	A4	99		
5黑木耳	B4	99	98	1 -
	B4	98		
6黃豆芽	E2	97	95	5 -
	E2	93		
6綠豆芽	E1	98	96	4 -
	E1	93		
7小黃瓜	H1	99	96	4 -
	H1	93		
9葡萄	E4	99	97	3 -
	E4	95		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109.05.12

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絲瓜	G1	121	120	3	-
	G1	119			
11玉米	C4	119	120	3	-
	C4	120			
1冬瓜	C2	125	123	0	-
	C2	121			
1白蘿蔔	E3	121	121	2	-
	E3	120			
1豆薯	E1	121	120	2	-
	E1	119			
1芹菜	D2	123	122	1	-
	D2	120			
1長豆	F1	121	120	2	-
	F1	119			
1青蔥	G3	119	119	3	-
	G3	120			
1胡蘿蔔	D3	123	121	2	-
	D3	120			
1蒲瓜	B2	119	120	2	-
	B2	122			
1龍鬚菜	D1	120	121	2	-
	D1	123			
1薑	F3	120	121	2	-
	F3	121			
2空心菜	A1	133	119	4	-
	A1	104			
2高麗菜	E2	122	122	1	-
	E2	121			
2甜豆	F2	116	119	4	-
	F2	121			
2黃甜椒	F4	121	120	2	-
	F4	120			
2鮮竹筍	C1	119	118	4	-
	C1	117			
3山藥	H3	127	123	-0	-
	H3	119			
3白蘿蔔	B3	121	121	2	-
	B3	121			

3芋頭	C3	122	121	2 -
	C3	120		
3南瓜	H2	124	123	0 -
	H2	121		
3洋蔥	G2	118	119	4 -
	G2	119		
3馬鈴薯	B1	121	111	10 -
	B1	101		
5有機翠白	A2	123	124	-0 -
	A2	125		
6有機黑葉	A3	123	123	0 -
	A3	122		
7胡蘿蔔	A4	116	119	4 -
	A4	121		
8綠豆芽	B4	117	119	3 -
	B4	121		
9.1蘋果	D4	119	119	4 -
	D4	119		
9.2奇異果	E4	122	122	1 -
	E4	122		
9蘋果	H1	125	122	1 -
	H1	119		

初驗

檢驗單位：怡馨美食股份有限公司

檢驗日期：109.05.13

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芹菜	H3	123	123	3	-
	H3	123			
1青花菜	B1	119	123	3	-
	B1	127			
1紅蔥頭	B3	123	121	4	-
	B3	119			
1苦瓜	D4	125	122	4	-
	D4	118			
1茄子	D1	121	124	2	-
	D1	127			
1絲瓜	C4	127	124	2	-
	C4	121			
1龍鬚菜	B4	123	123	2	-
	B4	123			
1薑	E4	125	124	2	-
	E4	123			
2大白菜	D2	117	119	6	-
	D2	120			
2天津白菜	A1	128	123	3	-
	A1	118			
2冬瓜	H2	121	122	3	-
	H2	123			
2西芹	F1	120	122	3	-
	F1	125			
2油菜	G1	114	115	9	-
	G1	117			
2空心菜	C2	119	119	6	-
	C2	120			
2青江菜	A3	125	122	4	-
	A3	119			
2紅甜椒	E2	120	120	5	-
	E2	119			
2高麗菜	A2	122	120	5	-
	A2	118			
2蚵仔白菜	H1	120	120	5	-
	H1	120			
2黃甜椒	F2	121	121	4	-
	F2	121			

2鮮竹筍	B2	125	124	2	-
	B2	123			
3山藥	E3	123	122	3	-
	E3	121			
3白蘿蔔	C1	121	121	4	-
	C1	121			
3地瓜	F3	123	123	2	-
	F3	123			
3芋頭	D3	123	122	3	-
	D3	121			
3青木瓜	G3	120	121	4	-
	G3	122			
3洋蔥	C3	124	121	5	-
	C3	117			
3馬鈴薯	G2	115	115	9	-
	G2	115			
4胡蘿蔔	G4	128	124	2	-
	G4	121			
5海帶結	A4	125	126	0	-
	A4	127			
6絲瓜	H4	123	123	3	-
	H4	122			
7黃豆芽	E1	121	119	6	-
	E1	117			
9桃接李	F4	122	120	5	-
	F4	118			

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109.05.14

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	A3	155	153	2	-
	A3	152			
1冬瓜	E2	158	156	1	-
	E2	155			
1白蘿蔔	H1	150	151	4	-
	H1	153			
1豆薯	H2	153	153	3	-
	H2	152			
1芹菜	B3	151	152	3	-
	B3	153			
1青江菜	G1	151	151	4	-
	G1	152			
1青蔥	G2	150	149	5	-
	G2	149			
1紅蔥頭	C3	154	153	3	-
	C3	152			
1絲瓜	F2	149	152	3	-
	F2	155			
1蒲瓜	A1	154	156	1	-
	A1	158			
1龍鬚菜	D1	153	148	6	-
	D1	143			
1筊白筍	D3	150	150	4	-
	D3	151			
2小白菜	B1	150	151	4	-
	B1	151			
2小黃瓜	D2	156	153	2	-
	D2	151			
2天津白菜	C1	151	153	3	-
	C1	155			
2芥藍菜	F1	151	151	4	-
	F1	152			
2青江菜	B2	151	151	4	-
	B2	151			
2紅甜椒	E4	155	154	2	-
	E4	153			
2高麗菜	C4	153	152	3	-
	C4	152			

2番茄	D4	155	153	3 -
	D4	151		
2紫山藥	E1	155	154	2 -
	E1	152		
2鮮竹筍	C2	155	155	1 -
	C2	155		
3山藥	E3	155	153	2 -
	E3	151		
3地瓜	H3	153	150	4 -
	H3	147		
3馬鈴薯	F3	153	152	3 -
	F3	151		
3莧菜	G3	153	151	4 -
	G3	148		
4黑木耳	A4	157	156	1 -
	A4	155		
5有機翠白菜	A2	159	158	-1 -
	A2	157		
6花椰菜	B4	155	154	2 -
	B4	154		
9甜桃	F4	153	151	4 -
	F4	149		

初驗

檢驗單位：怡饗美食股份有限公司

檢驗日期：109.05.15

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青花菜	E3	121	124	2	-
	E3	126			
11有機南	H4	125	128	-1	-
	H4	130			
1大黃瓜	E2	120	122	4	-
	E2	123			
1冬瓜	A3	121	122	4	-
	A3	123			
1油菜	A2	121	120	6	-
	A2	118			
1芹菜	D3	121	124	2	-
	D3	127			
1青蔥	C2	120	120	6	-
	C2	119			
1茄子	B3	119	121	4	-
	B3	123			
1碗豆苗	H2	121	123	3	-
	H2	125			
2天津白菜	D1	118	118	7	-
	D1	119			
2西芹	G2	115	119	6	-
	G2	122			
2油菜	A1	124	121	5	-
	A1	117			
2空心菜	C3	122	125	2	-
	C3	127			
2紅甜椒	B2	119	118	7	-
	B2	117			
2高麗菜	C1	124	123	3	-
	C1	121			
2敏豆	F2	117	118	7	-
	F2	120			
2蚵仔白菜	B1	120	118	7	-
	B1	117			
2福山萵苣	E1	119	121	5	-
	E1	123			
2鮮竹筍	D2	123	122	4	-
	D2	121			

3山藥	H3	121	125	2	-
	H3	129			
3白蘿蔔	B4	122	122	3	-
	B4	123			
3芋頭	A4	123	122	4	-
	A4	120			
3洋蔥	G3	123	122	3	-
	G3	122			
3胡蘿蔔	F3	121	122	4	-
	F3	123			
3馬鈴薯	G1	117	115	9	-
	G1	113			
4玉米	C4	121	121	5	-
	C4	121			
4玉米筍	D4	121	124	2	-
	D4	127			
5有機翠白	F4	126	127	0	-
	F4	127			
6綠豆芽	F1	116	117	8	-
	F1	118			
7番茄	H1	114	117	8	-
	H1	119			
8小黃瓜	G4	123	125	1	-
	G4	127			
9蕃茄	E4	121	123	3	-
	E4	126			

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5月11日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 小三角油豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 豆干片	○	—	—
榮洲	非基改 凍豆腐	○	—	—
侑荳農產	綠豆芽	○	—	○
侑荳農產	黃豆芽	○	—	○
三橋	如記 黑輪條	○	○	—
均豪	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：許登凱 採購：許登凱 主管：林瑞芳

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年5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	非基改凍豆腐	○	—	—
榮洲	非基改豆腸	○	—	—
三橋	小黑輪	○	○	—
三橋	蝦味絲	○	—	—
上力	麵疙瘩	○	○	—
均豪	細白油麵	○	○	—
侑豐產	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：許登彥 採購：許登彥 主管：林明榮

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年5月13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 細白干絲	○	—	—
榮洲	非基改 小豆干	○	—	—
開鈴	白甜不辣	○	○	—
中華食品	珍珠 虱目魚丸	○	○	—
均豪	細白油麵	○	○	—
上力	細白油麵	○	○	—



檢測標準

1. H2O2：檢體加入硫酸鈦/硫酸釩溶液後，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：李育釐 採購：沈和立 主管：林潤芳

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年5月14日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 巨干	○	—	—
榮洲	非基改 細巨腐	○	—	—
榮洲	非基改 四分干	○	—	—
中港興	非基改 百頁巨腐	○	—	—
均豪	細白油麵	○	○	—
均豪	拉麵	○	○	—
綠園	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：李育萱 5/14 採購：許世明 5/14 主管：林瑞芳 5/14

怡饗-食材檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年5月15日

供應商	品名	過氧化氫	硼砂	二氧化硫
榮洲	非基改 小三角油豆腐	○	—	—
榮洲	非基改 素雞片	○	—	—
榮洲	麵腸	○	—	—
富源成	非基改 碎豆干	○	—	—
有聲農產	綠豆芽	○	—	○
綠園	乾香菇絲	—	—	○
均豪	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：蔡董岩 採購：許世明 5/15 主管：林明芳 5/15

肉品、水產品

檢測紀錄表

(自測)

怡饗-水產品檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年5月12日

供應商	品名	微生物檢驗			備註
		大腸桿菌 (E. coli)	大腸桿菌群 (Coliform)	生菌數	
展昇	沙魚丁(不包冰)	$< 10 \text{ CFU/g}$	$< 10 \text{ CFU/g}$	$1.3 \times 10^4 \text{ CFU/g}$	
檢測標準	1. 微生物檢測：(1)冷凍鮮魚類：大腸桿菌10 MPN/g以下、生菌數 $\leq 3.0 \times 10^6$ CFU/g。 (2)冷凍鮮魚調味加工品(凍結前已加熱處理)：大腸桿菌陰性、大腸桿菌群10 MPN/g以下； 生菌數 $\leq 1.0 \times 10^5$ CFU/g。 (3)冷凍鮮魚調味加工品(凍結前未加熱處理)：大腸桿菌50 MPN/g以下、生菌數 3.0×10^6 CFU/g以下。 2. 檢測標準依據優良農產品水產品項目微生物標準。 3. 免檢測項目以「—」表示。				



檢測人員：李育堯 5/14

採購：紀中源 5/14

主管：林明榮 5/14

怡饗-肉品檢測記錄表(自測)

檢測日期：109年5月13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	克侖特羅	沙丁胺醇	SMT	SDM
香里	豬肉丁	陰性	7.0 × 10 ⁴ CFU/g	—	—	—	—	—	—
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：李育廷

採購：許利

主管：林瑞芬



委外檢驗
報告

台中市中區光復國小

報告編號： BA/2020/43003
報告日期： 2020/05/12



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： 嫩四角豆腐(非基改)
 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： 中港興食品股份有限公司
 製造日期： —
 有效日期： —
 收樣日期： 2020/04/27
 測試日期： 2020/04/27
 測試結果：

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)
基因改造(黃豆)定性檢驗 (以乾重計)	衛生福利部食品藥物管理署建議檢驗方法 -基因改造食品檢驗方法	—	%
內部對照基因 Lectin	—	陽性	0.1
◎ 黃豆轉殖品項 40-3-2(RRS)	TFDAG0009.00	陰性	0.1
◎ 黃豆轉殖品項 MON89788	TFDAG0022.00	陰性	0.1
◎ 黃豆轉殖品項 A2704-12	TFDAG0016.00	陰性	0.1
◎ 黃豆轉殖品項 MON87708	TFDAG0021.00	陰性	0.1
綜合上述測試結果，未檢出基因改造品項：40-3-2(RRS), MON89788, A2704-12, MON87708.			

- 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. 本檢驗方法之測試範圍係指能夠抽取出DNA 者之食品。經過高度加工造成 DNA 過度裂解之食品不適用於本檢驗方法。
 6. 本項檢驗為定性檢驗，結果若為陽性者，須以定量檢驗確認含量。
 7. 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。
 8. 本次委託測試項目由SGS食品實驗室高雄執行(CY/2020/43937)，◎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。

TWC9839632

台中市中區光復國小

報告編號 : BA/2020/43003

報告日期 : 2020/05/12



樣品照片

BA/2020/43003



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/2020/43003

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
◎ 黃豆轉殖品項 40-3-2(RRS)	TFDAG0009.00	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 黃豆轉殖品項 MON89788	TFDAG0022.00	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 黃豆轉殖品項 A2704-12	TFDAG0016.00	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 黃豆轉殖品項 MON87708	TFDAG0021.00	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。

TWC9838811