

測試報告

實驗室樣品編號 513-2025-03002308 報告日期 2025/04/14
 測試報告編號 AR-25-TB-006945-01



深緣及水有限公司
 張怡萍
 +886 6 2300637 402
 711002
 臺南市歸仁區中山路一段46號

委託單位： 深緣及水有限公司
 樣品編號/報告編號： 513-2025-03002308 / AR-25-TB-006945-01
 樣品接收日期： 2025/03/31
 檢測開始日期： 2025/03/31
 檢測結束日期： 2025/04/11
 檢驗包裝及數量： 如照片所示

以下樣品資訊係由客戶確認及提供:


樣品描述： 鳳梨吐司
 樣品抽樣日期： -
 樣品保存方式： 冷凍
 樣品資訊： 30天效期評估
 批號： -
 製造日期： 2025.02.27
 有效日期： 2025.03.28
 製造商或供應商： 深緣及水有限公司
 報告用途： 自主管理

	結果	單位	定量極限	偵測極限	容許量
☆ UW053 熱量 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
熱量	307.5	kcal/100 g			
☆ UW054 碳水化合物 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
碳水化合物	48.2	g/100 g	0.1		
☆ UW014 粗蛋白質 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
粗蛋白質	9.1	g/100 g	0.1		
☆ UW015 粗脂肪 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
粗脂肪	8.7	g/100 g	0.1		
☆ UW016 飽和脂肪 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
飽和脂肪	5.09	g/100 g	0.05		
☆ UW017 反式脂肪 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
反式脂肪	0.07	g/100 g	0.05		
☆ UW086 總糖 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
總糖	17.2	g/100 g	0.3		
☆ UW243 鈉 (Na) 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
鈉 (Na)	214.8	mg/100 g	0.5		



	結果	單位	定量極限	偵測極限	容許量
☆ UW002 粗灰分 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
粗灰分	1.1	g/100 g	0.1		
☆ UW024 水分 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
水分	32.9	g/100 g	0.1		
△ TB133 沙門氏菌					
沙門氏桿菌	陰性				
△ TB134 腸桿菌科					
腸桿菌科	陰性	CFU/g	10		
△ TB385 李斯特菌(定量)					
單核球增多性李斯特菌	陰性	CFU/g	10		
△ TB394 金黃色葡萄球菌					
金黃色葡萄球菌	陰性	CFU/g	10		
☆ UW025 酯類防腐劑 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
對羥苯甲酸丁酯	未檢出	g/kg	0.005		
對羥苯甲酸丙酯	未檢出	g/kg	0.005		
對羥苯甲酸乙酯	未檢出	g/kg	0.005		
對羥苯甲酸甲酯	未檢出	g/kg	0.005		
對羥苯甲酸第二丁酯	未檢出	g/kg	0.005		
對羥苯甲酸異丁酯	未檢出	g/kg	0.005		
對羥苯甲酸異丙酯	未檢出	g/kg	0.005		
☆ UW045 酸類防腐劑 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
去水醋酸	未檢出	g/kg	0.02		
對羥苯甲酸	未檢出	g/kg	0.02		
己二烯酸	未檢出	g/kg	0.02		
水楊酸	未檢出	g/kg	0.02		
苯甲酸	未檢出	g/kg	0.02		
☆ UW120 丙酸 執行單位: Eurofins Food Testing Taiwan Ltd (Kaohsiung)					
丙酸	未檢出	g/kg	0.5		

報告簽署人簽名



黃詩雁

副總監

備註與免責聲明

1. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果, 不對產品合法性作判斷。
2. 標示☆之項目由歐陸食品檢驗股份有限公司(高雄實驗室)執行, 原報告編號AR-25-UW-002553-01。

測試方法

TB133	沙門氏菌	方法: 102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 沙門氏桿菌之檢驗 (MOHWM0025.01)
TB134	腸桿菌科	方法: 110年06月02日衛授食字第1101900975號公告訂定食品微生物之檢驗方法 - 腸桿菌科之檢驗 (MOHWM0028.00)
TB385	李斯特菌(定量)	方法: 111年08月18日衛授食字第1111901489號公告訂定食品微生物之檢驗方法 - 食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗 (MOHWM0029.00)

測試方法

TB394	金黃色葡萄球菌	方法：104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 金黃色葡萄球菌之檢驗(MOHWM0002.02)
UW002	粗灰分	方法：自訂方法(文件編號：SOP-02-03) 參考 CNS 5034 及 CNS 6259.
UW014	粗蛋白質	方法：自訂方法(文件編號：SOP-02-01) 參考 CNS 5035 及 CNS 6511.
UW015	粗脂肪	方法：自訂方法(文件編號：SOP-02-04) 參考 CNS 5036 (2.1 乙醚抽出法第一法、2.2 瑞氏法、2.3 酸水解法)
UW016	飽和脂肪	方法：102 年 11 月 28 日部授食字第 1021950978 號公告訂食品中脂肪酸之檢驗方法
UW017	反式脂肪	方法：102 年 11 月 28 日部授食字第 1021950978 號公告訂食品中脂肪酸之檢驗方法
UW024	水分	方法：自訂方法(文件編號：SOP-02-02) 參考 CNS 5033 及 CNS 6258
UW025	酯類防腐劑	方法：108 年 1 月 30 日衛授食字第 1081900155 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法
UW045	酸類防腐劑	方法：108 年 1 月 30 日衛授食字第 1081900155 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法
UW053	熱量	
UW054	碳水化合物	
UW086	總糖	方法：食品藥物研究年報 6:22-35 2015
UW120	丙酸	方法：110年10月27日部授食字第 1101902420 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法 - 丙酸之檢驗(MOHWA0011.03)
UW243	鈉 (Na)	方法：自訂方法(文件編號：SOP-08-03) 參考 CNS 12869 及 AOAC 984.27.





注釋

≥大於或者等於

<小於

≤小於或者等於

未檢出：測試結果小於定量極限或偵測極限

帶☆的檢測項目是由歐陸分析集團內委託檢測

帶®的檢測項目是歐陸分析集團外的委託檢測

帶△的檢測項目是經衛生福利部認證之項目

N / A表示不適用

- 一、本報告所用樣品與名稱係由委託單位提供，實驗室僅負責檢驗分析。
- 二、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。
- 三、檢驗結果僅對檢驗樣品有效。
- 四、本報告記載事項僅作為參考資料，不得作為任何商業推銷及訴訟用。
- 五、本報告經塗改者無效。
- 六、本報告內容未經授權不得部分複製，但完整複製除外。
- 七、動物用藥類別容許量依據112年7月13日動物用藥殘留標準。
- 八、重金屬及毒素類別容許量依據發布日113年3月28日食品中污染物質及毒素衛生標準。
- 九、農藥類別容許量依據114年03月11日農藥殘留標準。
- 十、食品添加物容許量依據發布日112年8月10日食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
- 十一、微生物類別容許量依據發布日110年7月1日食品中微生物衛生標準。

報告結束