

饗樂餐飲實業股份有限公司
新北市新莊區頭前路24號

報告編號： AFA22202880

報告日期： 2022/02/23



產品名稱： QB沙拉
樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量： 常溫/1件
產品型號： —
產品批號： —
申請廠商： 饗樂餐飲實業股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人： 新北市新莊區頭前路24號/(02)8991-3667 Ext:817/-
生產或供應廠商： —
製造日期： 2022/02/07
有效日期： 2022/03/29
原產地(國)： 台灣

以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認。

收樣日期： 2022/02/14
測試日期： 2022/02/14
測試結果： -請見下頁-

宋哲明

宋哲明 / 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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 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。

饗樂餐飲實業股份有限公司
新北市新莊區頭前路24號

報告編號： AFA22202880

報告日期： 2022/02/23



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 標準
◎ 防腐劑	---	---	---	---	---
◎ 對羥苯甲酸	衛生福利部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(MOHWA0020.03)	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
◎ 苯甲酸		未檢出	0.02	g/kg	≤1.0
◎ 己二烯酸		0.29	0.02	g/kg	≤1.0
◎ 去水醋酸		未檢出	0.02	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸甲酯(以對羥 苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸乙酯(以對羥 苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸異丙酯(以對 羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸丙酯(以對羥 苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸第二丁酯(以 對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸異丁酯(以對 羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
◎ 對羥苯甲酸丁酯(以對羥 苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg	不得檢出
★ 金黃色葡萄球菌	衛生福利部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)	陰性	10	CFU/g	≤100
★ 沙門氏桿菌	衛生福利部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)	陰性	---	---	陰性

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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 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。

饗樂餐飲實業股份有限公司
新北市新莊區頭前路24號

報告編號： AFA22202880

報告日期： 2022/02/23



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 標準
★ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部109年6月23日衛授食字第 1091900915號公告修正食品 微生物之檢驗 方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗 (MOHWM0026.03)	陰性	10	CFU/g	≤100

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 5 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110年08月18日衛授食字第1101301735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。
8. 「微生物」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署109年10月06日衛授食字第1091302247號令發布食品中微生物衛生標準之法規限值。
9. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用防腐劑時，每一種防腐劑之使用量除以其用量標準所得之數值(即使用量/用量標準)總和不得大於1。
10. 衛生福利部公告之防腐劑檢驗方法涵蓋防腐劑-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。
11. 本次委託測試項目(防腐劑)由SGS食品實驗室-高雄執行(AV022201477)，◎為通過衛生福利部認證項目。

- END -

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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 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。