



食品實驗室-台中
FOOD LAB-TAICHUNG
測試報告
Test Report

頁數 : 1 of 2

報告編號 : BA/2019/12151

報告日期 : 2019/01/30



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: 愛玉凍
樣品狀態: 請參考報告末頁樣品照片
產品型號: —
產品批號: —
申請廠商: —
製造日期: —
有效日期: —
收樣日期: 2019/01/21
測試日期: 2019/01/21

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
★生菌數	衛生福利部部授食字第1021950329號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 生菌數之檢驗。	陰性*	10	CFU/g
★大腸桿菌群	衛生福利部部授食字第1021950329號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌群之檢驗。	陰性	3.0	MPN/g
★大腸桿菌	衛生福利部部授食字第1021951163號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌之檢驗。	陰性	3.0	MPN/g
pH值	pH meter	3.91	---	---
糖度	糖度計	11.2	---	°Brix
★防腐劑-酸類	---	---	---	---
★苯甲酸	衛生福利部衛授食字第1061900219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-醃類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)。	未檢出	0.02	g/kg
★己二烯酸		未檢出	0.02	g/kg
★去水醋酸		未檢出	0.02	g/kg
★對羥苯甲酸		未檢出	0.02	g/kg
★水楊酸		未檢出	0.02	g/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. 本報告不得分離或擷錄使用。

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. 測試項目名稱旁有加★者,為通過衛生福利部食品藥物管理署認證項目。

6. 當生菌數、黴菌及酵母菌數測試結果旁加星號(*)時,表示其為估計值。

7. 本次委託測試項目(微生物)由SGS食品實驗室-高雄執行。

8. 本次委託測試項目(糖度)由SGS食品實驗室-台北執行。


 Weber Lin / Manager
 Signed for and on behalf of
 SGS Taiwan Ltd.



聯絡人: 謝志亞 博士

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記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。