

食品實驗室-台北
FOOD LAB-TAIPEI
測試報告
Test Report

Page: 1 of 4

報告編號: AFA24107811
報告日期: 2024/02/02



產品名稱: 卡拉雞腿堡
樣品包裝: 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量: 冷凍/1件
產品型號: —
產品批號: —
申請廠商:
申請廠商地址/電話/聯絡人:
生產或供應廠商:
製造日期: 2024/01/16
有效日期: 2025/01/15
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: 2024/01/26
測試日期: 2024/01/26
測試結果: -請見下頁-

周凱雯

周凱雯 / 副主任
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



此報告係本公司依照客戶所訂之檢驗服務條款所生成，惟條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 取得。凡電子文件之格式位
<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件之取銷與處理，請注意條款中關於責任、賠償、限制及管轄的約定。當向此文件時，請
注意本公司對檢驗結果報告有誤及執行時所紀錄且於報告指示範圍內之內容。本公司保留對客戶資料、此文件及檢驗報告內容之權利。如有可能地及任何
上列於此之通知，恕不另行通知。此報告結果僅對測試之樣品負責。

食品實驗室-台北
FOOD LAB-TAIPEI
測試報告
Test Report

報告編號： AFA24107811
報告日期： 2024/02/02



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
★ 生菌數	衛生福利部112年5月2日衛授食字第1121900620號公告修正食品微生物之檢驗方法-生菌數之檢驗(MOHWM0014.02)	4.3x10 ²	10	CFU/g	---
★ 大腸桿菌	衛生福利部110年10月06日衛授食字第1101902155號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.02)	陰性	3.0	MPN/g	≤50

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 4 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. 「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。

- END -

判定合格

此報告係由SGS集團成員公司之通用服務部門所發出，其結果可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>內查閱。凡電子文件之格式請向<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>之客戶文件查詢與客戶經理。請注意條款中關於資料、賠償之限制與免責聲明。任何與本報告有關之查詢，請向本報告之客戶經理查詢。本報告之結果僅供客戶參考，本公司不對客戶負責。此文件下所有數據均來自委託者之實驗室。如欲查詢本報告之詳細內容，請向本報告之客戶經理查詢。本報告之結果僅供客戶參考，本公司不對客戶負責。此文件下所有數據均來自委託者之實驗室。如欲查詢本報告之詳細內容，請向本報告之客戶經理查詢。