FSI 暐凱國際

FSI (Worldwide Group)

暐凱國際檢驗科技股份有限公司

FSI - Asia Pacific Office

檢驗報告書

FSIP5-IE-04 REV. 4.2
報告編號：120119-02-002
報告頁數：1 of 1
報告日期：2015年12月10日

委託檢驗單位：良益食品股份有限公司
委託檢驗地址：334桃園市八德區永豐路236巷12號
<以下測試樣品係由委託檢驗廠商所提供>

樣品名稱：乳酪餅
樣品件數：1件
產品描述：冷藏，散裝
有效期限：2016年05月28日
原產國：台灣

收樣日期：2015年12月01日
測試日期：2015年12月01日
製造日期：2015年11月30日
保存期限：180天

測試項目及方法

項目	方法
生菌數[2]	部授食字第1021950329號-食品微生物之檢驗方法－生菌數之檢驗
大腸桿菌群	部授食字第1021950329號-食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌群之檢驗
大腸桿菌[3]	部授食字第1021951163號-食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌之檢驗
防腐劑	部授食字第1021950692號-食品中防腐劑之檢驗方法

測試結果

項目	單位	結果
生菌數[4]	(CFU/g, mL)	1.0×10^2
大腸桿菌群	(MPN/g, mL)	陰性
大腸桿菌[3]	(MPN/g, mL)	陰性
防腐劑		
己二烯酸	(g/kg)	未檢出
苯甲酸	(g/kg)	未檢出
去水醋酸	(g/kg)	未檢出
對羥基苯甲酸	(g/kg)	未檢出
水楊酸	(g/kg)	未檢出

注意事項：
1. 本報告結果僅供作為參考資料，不得作為廣告、出版物等商業宣傳推銷之用。
2. 本報告所用樣品與名稱係由委方提供，本實驗室僅負責以驗分析。
3. 測試結果僅對測試樣品有效，試驗參數結果上者為依。
4. 除非委託者特別要求而得者，報告不得拍攝複製，但全部複製例外。
5. 本檢驗未涉及殺菌檢測。
6. 本報告不得分離或斷章使用。
7. 測試項目名稱若有加"*"者，為通過衛生福利部食品藥物管理署食品藥物化驗業登錄證。

備註：(1)生菌數之定量極限為10(CFU/g, mL)。
(2)防腐劑定量極限為0.02g/kg；依食品安全衛生管理法第十八條第一項第三款公告之防腐劑：丙酸及其鈉鹽、鈣鹽、去水醋酸及其鈉鹽、對羥基苯甲酸乙酯、對羥基苯甲酸丙酯、對羥基苯甲酸丁酯、對羥基苯甲酸異丙酯、對羥基苯甲酸異丁酯、對羥基苯甲酸苄酯等，得作為自主品管使用。

本報告僅對本次檢驗之樣品負責，本檢驗報告無本公司檢驗專用章，及騎縫章無效。本報告之檢驗結果僅供委託者參考用，委託者不得以本報告內容作為廣告宣傳之用途，亦不得以本報告內容或本公司名義刊登於報章雜誌或網站。本報告未經本公司書面同意，不得部分複製。

報告簽署人

*檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性做判斷。