

## 測試報告

實驗室樣品編號 513-2019-08000163 報告日期 2019/08/13  
 測試報告編號 AR-19-TB-003310-01



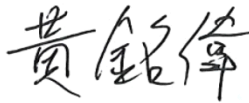
臺隆工業股份有限公司  
 邱彥彰  
 +886 2 2503 2277  
 24253  
 新北市新莊區化成路459號

### 以下樣品係由客戶確認及提供如下:

樣品編號: 513-2019-08000163 / AR-19-TB-003310-01  
 樣品描述: 明治巧克力脆片冰淇淋  
 樣品接收日期: 2019/08/08  
 檢測開始日期: 2019/08/08  
 檢測結束日期: 2019/08/13  
 檢驗包裝及數量: 如照片所示  
 樣品保存方式: 冷凍  
 樣品資訊: -  
 批號: -  
 製造日期: -  
 有效日期: -  
 製造商或供應商: -

	結果	單位	定量極限	偵測極限	容許量
△ TB115 生菌數之檢驗					
總生菌數		2.0X10 <sup>1</sup> cfu/g	10		
△ TB124 大腸桿菌					
大腸桿菌	陰性	MPN/g	3.0		
△ TB125 大腸桿菌群					
大腸桿菌群	陰性	MPN/g	3.0		

簽名



黃銘偉

技術總監

### 備註

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。

## 測試方法

TB115	生菌數之檢驗	方法：依據衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告食品微生物之檢驗法-生菌數之檢驗
TB124	大腸桿菌	方法：依據衛生福利部102年12月20日部授食字第1021951163號公告修正食品微生物之檢驗法-大腸桿菌之檢驗
TB125	大腸桿菌群	方法：依據衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌群之檢驗





513-2019-0800

08/08

**0163**

### 明治1加侖巧克力脆片冰淇淋

內容量:2270公克  
 有效日期:(標示於容器上)  
 主要成份:水、麥芽糖、巧克力漿(砂糖、椰子油、可可粉、奶粉、可可脂、大豆卵磷脂、脂肪酸甘油酯、香葉蘭醇、巧克力香料)、脫脂奶粉、奶油、人造奶油、砂糖、可可粉、可可膏、黏稠劑(脂肪酸甘油酯、玉米澱粉、葡萄糖、開華豆膠、刺槐豆膠、鹿角菜膠、玉米糖膠)、乳化劑(脂肪酸甘油酯、抗氧化劑(生育醇、L-抗壞血酸棕櫚酸酯))、巧克力香料(香料、丙二醇、水、葡萄糖漿)、食鹽  
 警語(本產品含有奶、大豆、堅果類不適合其過敏體質者食用)  
 警語(本產品生產製程,其設備或生產管線有處理:花生、含有麩質之穀類、奇異果、芒果、芝麻、蛋、酒類及其製品。

#### 營養標示

每份	每份	每100公克
每一份量 本包裝含	45.4公克 50份	
	每份	每100公克
熱量	88.0大卡	193.9大卡
蛋白質	1.3公克	3.0公克
脂肪	5.1公克	11.3公克

#### 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、檢驗結果僅對檢驗樣品有效。

三、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。

四、本報告經塗改者無效。

五、本報告內容未經授權不得部分複製，但完整複製除外。

六、動物用藥類別容許量依據108年4月22日衛授食字第 1071302045 號令。

七、重金屬及毒素類別容許量依據108年1月1日食品中污染物質及毒素衛生標準。

八、農藥類別容許量依據108年8月2日農藥殘留容許量標準。

九、食品添加物容許量依據108年7月1日食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。

報告結束