



## 全國公證測試報告

(化學與微生物實驗室)

申請廠商：金蘭食品股份有限公司  
桃園市大溪區介壽路 236 號

測試報告號碼：TWNC01233930  
報告發行日期：2024 年 01 月 11 日

### 樣品敘述：

樣品名稱	： 甘醇油膏(調合)	樣品數量	： 1 桶
批號	： --	樣品保存方式	： 常溫
製造日期 MFG	： --	樣品包裝狀態	： 市售完整包裝
有效日期 EXP	： 20261120		
國內負責廠商	： --		
製造商	： --		
備註	： 以上資料除樣品數量及樣品包裝狀態外，皆由申請廠商提供		
收樣日期	： 2023 年 12 月 25 日		
測試日期	： 2023 年 12 月 26 日 ~ 2024 年 01 月 10 日		

測試內容 (標記 \* 者指該項經衛生福利部認證且依認證之檢驗方法執行測試)：

依據客戶要求執行以下測試，結果請參考附頁。

- (一) 微生物檢測
- (二) 單氯丙二醇
- (三) 總氮
- (四) 黃麴毒素
- (五) 胺基態氮
- (六) 無鹽可溶性固形物
- (七) 著色劑
- (八) 防腐劑
- (九) 甜味劑



新祥紀食品有限公司



全國公證檢驗股份有限公司

報告簽署人：

周世民 施偉仲



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。

周世民/經理

施偉仲/經理



第1頁 共8頁

本測試報告之所有測試內容均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。

本報告共 8 頁，分離使用無效





測試報告號碼 : TWNC01233930

測試內容 :

(一) 微生物檢測

檢驗方法：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)

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)

111年8月18日衛授食字第1111901489號公告食品微生物之檢驗方法  
- 食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0029.00)。

檢驗結果：

	偵測極限	檢出值
* 金黃色葡萄球菌	3.0 MPN/g	陰性
* 沙門氏桿菌 (取 25 g)	--	陰性
* 單核球增多性李斯特菌 (取 25 g)	--	陰性

新祥紀食品有限公司

(二) 單氯丙二醇

檢驗方法：參考 AOAC 2000.01 - Determination of 3-Chloro-1,2-Propanediol in Foods and Food Ingredients，以氣相層析串聯質譜儀(GC-MS-MS)測定。

檢驗結果：

	定量極限(ppm)	檢出值(mg/kg)	限值(mg/kg) <sup>#1</sup>
單氯丙二醇 (3-MCPD)	0.01	未檢出	0.3

#1：依據衛生福利部 111 年 5 月 31 日衛授食字第 1111300972 號公告「食品中污染物質及毒素衛生標準」  
AOAC：Association of Analytical Communities 國際分析化學家協會



第2頁 共8頁





測試報告號碼 : TWNC01233930

測試內容 :

(三) 總氮

檢驗方法：依據 CNS 423 (91 年 8 月 7 日) - 醬油。

檢驗結果：

	定量極限 (g/100 mL)	檢出值 (g/100 mL)
總氮	0.03	1.12

CNS : Chinese National Standards 中華民國國家標準

(四) 黃麴毒素

檢驗方法：衛生福利部 109 年 9 月 2 日衛授食字第 1091901654 號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法 - 黃麴毒素之檢驗(MOHWT0001.04)。

檢驗結果：

	定量極限(µg/kg)	檢出值(µg/kg)	限值(µg/kg) <sup>#1</sup>
* 黃麴毒素 B <sub>1</sub>	0.2	未檢出	
* 黃麴毒素 B <sub>2</sub>	0.1	未檢出	
* 黃麴毒素 G <sub>1</sub>	0.2	未檢出	--
* 黃麴毒素 G <sub>2</sub>	0.1	未檢出	--
總和	--	未檢出	10

<sup>#1</sup> : 依據衛生福利部 111 年 5 月 31 日衛授食字第 1111300972 號公告「食品中污染物質及毒素衛生標準」



測試內容 :

(五) 胺基態氮

檢驗方法 : 依據 CNS 423 (91 年 8 月 7 日) - 醬油。

檢驗結果 :

	定量極限 (g/100 mL)	檢出值 (g/100 mL)
胺基態氮	0.03	0.58

CNS : Chinese National Standards 中華民國國家標準

(六) 無鹽可溶性固形物

檢驗方法 : 依據 CNS 423 (91 年 8 月 7 日) - 醬油。

檢驗結果 :

	檢出值 (g/100 mL)
無鹽可溶性固形物	27.3

CNS : Chinese National Standards 中華民國國家標準

新祥紀 食品有限公司

NSG



測試報告號碼：TWNC01233930

測試內容：

(七) 著色劑

\* 檢驗方法：衛生福利部 102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正食品中著色劑之檢驗方法(MOHWA0016.01)。

檢驗結果：

	偵測極限(ppm)	檢出結果	限值#2
食用藍色一號 Brilliant Blue FCF	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用藍色二號 Indigo Carmine	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用綠色三號 Fast Green FCF	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用黃色四號 Tartrazine	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用黃色五號 Sunset Yellow FCF	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用紅色六號 New Coccin	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用紅色七號 Erythrosine	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
食用紅色四十號 Allura Red AC	50	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
其他 Others	--	未檢出	--

#2：依據衛生福利部 112 年 8 月 10 日衛授食字第 1121301321 號公告「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」



第5頁 共8頁





測試內容：

測試報告號碼：TWNC01233930

(八) 防腐劑

檢驗方法：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)。

檢驗結果：

	定量極限(g/kg)	檢出值(g/kg)	限值(g/kg) <sup>#2</sup>
* 己二烯酸	0.02	0.83	1.0
* 苯甲酸	0.02	未檢出	1.0
* 去水醋酸	0.02	未檢出	禁用
* 水楊酸	0.02	未檢出	禁用
* 對羥苯甲酸	0.02	未檢出	禁用
* 對羥苯甲酸甲酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用
* 對羥苯甲酸乙酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用
* 對羥苯甲酸丙酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用
* 對羥苯甲酸丁酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用
* 對羥苯甲酸異丙酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用
* 對羥苯甲酸異丁酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用
* 對羥苯甲酸第二丁酯	0.005	未檢出 <sup>#3</sup>	禁用

新祥紀食品有限公司

<sup>#2</sup>：依據衛生福利部 112 年 8 月 10 日衛授食字第 1121301321 號公告「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」

<sup>#3</sup>：此檢出值以對羥苯甲酸計





測試內容：

測試報告號碼：TWNC01233930

(九) 甜味劑

檢驗方法：衛生福利部 109 年 9 月 9 日衛授食字第 1091901745 號公告食品中甜味劑之檢驗方法 - 多重分析(MOHWA0030.00)。

檢驗結果：

	定量極限(g/kg)	檢出值	限值#2
* Rebaudioside A	0.01	0.006 %	--
* Rebaudioside B	0.01	未檢出	--
* 甜菊糖			
Stevioside	0.01	未檢出	--
總和	--	0.006 %	0.1 %
* 醋磺內酯鉀			
Acesulfame potassium	0.01	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
* Alitame	0.01	未檢出	禁用
* 阿斯巴甜			
Aspartame	0.01	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
* 對位乙氧苯脲(甘精)			
Dulcin	0.01	未檢出	禁用
* 甘草素			
Glycyrrhizin	0.01	0.22 g/kg	可於各類食品中視 實際需要適量使用
* 新橘皮苷二氫查爾酮			
Neohesperidin dihydrochalcone (NHDC)	0.01	未檢出	禁用
* 紐甜			
Neotame	0.01	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用
* 環己基(代)磺醯胺酸鹽			
Cyclamate	0.01	未檢出	禁用
* 糖精			
Saccharin	0.01	未檢出	禁用
* 蔗糖素			
Sucralose	0.01	未檢出	可於各類食品中視 實際需要適量使用

#2：依據衛生福利部 112 年 8 月 10 日衛授食字第 1121301321 號公告「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」





測試報告號碼 : TWNC01233930

樣品照片 :



結束

除另有明確之書面約定外，本公司對於所有工作及服務之履行均應依本公司營業條款之規範，前述營業條款之詳細內容請瀏覽本公司網站：<http://www.intertek-twn.com/terms/>。本公司所有義務與責任應以該營業條款中所規範者為限。本報告係完全根據委託人之指示及所提供之資訊和資料而作成，本公司不就測試樣本是否確為樣本來源之代表性樣本一事提供任何保證。本報告非為採取任何特定行動所提出之建議，對於委託人依據本報告結果所採取其認為合適之行為，應由委託人自行負責。本公司並無義務參考委託人指示以外之事實或情況，亦無義務就委託人指示以外之事實或情況提出報告；且於本報告作成後，就協議工作範圍以外所生之任何事情，本公司均無需對任何人負責。本報告無法豁免或免除委託人對任何第三人之法律責任和義務。委託人為唯一經本公司授權得複製或發佈本報告(須完整揭露)者，任何取得本報告並採信其內容之第三人，均應自行承擔風險。





## Test Report (Chemical & Microbiology Laboratory)

Applicant : KIMLAN FOODS CO., LTD.  
No.236 Jieshou Rd., Daxi Dist.,  
Taoyuan City 335, Taiwan (R.O.C.)

Number : TWNC01240939  
Date : Jan 26, 2024  
**(This is a translation report from  
TWNC01233930 dated Jan 11, 2024)**

### Sample Description :

Name of Sample : KIMLAN LUSCIOUS SOY PASTE  
Batch No. : --  
Manufacturing Date (MFG) : --  
Expiry Date (EXP) : 20261120  
Responsible Domestic Company : --  
Manufacturer : --  
Sample Amount : 1 Unit  
Sample Storage Condition : Room Temperature  
Sample Received Status : Completed Package with All Needed Information  
Remark : Besides the sample amount and sample received status, all information above was provided by the applicant.  
Date Sample Received : Dec 25, 2024  
Date Test Conducted : Dec 26, 2023 ~ Jan 10, 2024



Test Conducted (\* is MOHW accredited and test was conducted according to the accredited method) :

Following tests were conducted upon applicant's request, for details please refer to attached pages.

1. Microorganisms
2. 3-Monochloro-1,2-Propanediol (3-MCPD)
3. Total Nitrogen
4. Aflatoxin
5. Amino Nitrogen
6. No-salt soluble solids
7. Colors
8. Preservatives
9. Sweeteners



Intertek Testing Services Taiwan Limited  
Report Signed By:

Thomas Chou Max Shih



*Only test results from the conducted parameters applied by applicant are provided. No legitimacy of the product is determined.*

Thomas Chou/Manager Max Shin/Manager



Page 1 of 7

Tests were conducted by applicant's request and Intertek takes full responsibility to the authenticity of report.  
Total 7 pages. Invalid when being separated.



Number : TWNC01240939

Test Conducted :

( 1 ) Microorganisms

Method : MOHW Food No. 1041901818 Announcement (10/13/2015) Methods of Test for Food Microorganisms - Test of *Staphylococcus aureus* (MOHWM0002.02)

MOHW Food No. 1021951187 Announcement (12/23/2013) Methods of Test for Food Microorganisms - Test of *Salmonella* (MOHWM0025.01)

MOHW Food No. 1111901489 Announcement (8/18/2022) Methods of Test for Food Microorganisms - Test of *Listeria monocytogenes* in Foods (MOHWM0029.00).

Result :

	<u>Limit of detection</u>	<u>Result</u>
* <i>Staphylococcus aureus</i>	3.0 MPN/g	Negative
* <i>Salmonella</i> (in 25 g)	--	Negative
* <i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)	--	Negative

( 2 ) 3-Monochloro-1,2-Propanediol (3-MCPD)

新祥紀食品有限公司

Method : With reference to AOAC 2000.01 - 3-Chloro-1,2-Propanediol in Foods and Food Ingredients, by Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometer (GC-MS-MS) analysis.

Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (ppm)	<u>Result</u> (mg/kg)	<u>Limit<sup>#1</sup></u> (mg/kg)
3-Monochloro-1,2-Propanediol (3-MCPD)	0.01	Not detected	0.3

#1 : As per MOHW Food No. 1111300972 Announcement (5/31/2022) - Sanitation Standard for Contaminants and Toxins in Food.

AOAC : Association of Analytical Communities





Number : TWNC01240939

Test Conducted :

( 3 ) Total Nitrogen

Method : As per CNS 423 (8/7/2002) - Soy sauce.  
Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (g/100 mL)	<u>Result</u> (g/100 mL)
Total nitrogen	0.03	1.12

CNS : Chinese National Standards

( 4 ) Aflatoxin

Method : MOHW Food No. 1091901654 Announcement (9/2/2020) Method of Test for Mycotoxins in Foods - Test of Aflatoxins (MOHWT0001.04).  
Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (µg/kg)	<u>Result</u> (µg/kg)	<u>Limit<sup>#1</sup></u> (µg/kg)
* Aflatoxin B <sub>1</sub>	0.2	Not detected	--
* Aflatoxin B <sub>2</sub>	0.1	Not detected	--
* Aflatoxin G <sub>1</sub>	0.2	Not detected	--
* Aflatoxin G <sub>2</sub>	0.1	Not detected	--
Sum	--	Not detected	10

#1 : As per MOHW Food No. 1111300972 Announcement (5/31/2022) - Sanitation Standard for Contaminants and Toxins in Food.

( 5 ) Amino Nitrogen

Method : As per CNS 423 (8/7/2002) - Soy sauce.  
Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (g/100 mL)	<u>Result</u> (g/100 mL)
Amino nitrogen	0.03	0.58

CNS : Chinese National Standards



Number : TWNC01240939

Test Conducted :

( 6 ) No-salt soluble solids

Method : As per CNS 423 (8/7/2002) - Soy sauce.  
Result :

	<u>Result</u> (g/100 mL)
No-salt soluble solids	27.3

CNS : Chinese National Standards

( 7 ) Colors

\* Method : MOHW Food No. 1021950329 Announcement (9/6/2013) Method of Test for Colors in Foods (MOHWA0016.01).

	<u>Limit of detection</u> (ppm)	<u>Result</u>	<u>Limit<sup>#2</sup></u>
Brilliant Blue FCF	50	Not detected	As practically needed.
Indigo Carmine	50	Not detected	As practically needed.
Fast Green FCF	50	Not detected	As practically needed.
Tartrazine	50	Not detected	As practically needed.
Sunset Yellow FCF	50	Not detected	As practically needed.
New Coccin	50	Not detected	As practically needed.
Erythrosine	50	Not detected	As practically needed.
Allura Red AC	50	Not detected	As practically needed.
Others	--	Not detected	--

#2 : As per MOHW Food No. 1121301321 Announcement (8/10/2023) - Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives.





Number : TWNC01240939

Test Conducted :

( 8 ) Preservatives

Method : MOHW Food No. 1081900155 Announcement (1/30/2019) Method of Test for Preservatives in Foods (MOHWA0020.03).

Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (g/kg)	<u>Result</u> (g/kg)	<u>Limit<sup>#2</sup></u> (g/kg)
* Sorbic acid	0.02	0.83	1.0
* Benzoic acid	0.02	Not detected	1.0
* Dehydroacetic acid	0.02	Not detected	Forbidden
* Salicylic acid	0.02	Not detected	Forbidden
* <i>p</i> -Hydroxybenzoic acid	0.02	Not detected	Forbidden
* Methyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden
* Ethyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden
* Propyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden
* Butyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden
* Isopropyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden
* Isobutyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden
* Secbutyl <i>p</i> -hydroxybenzoate	0.005	Not detected <sup>#3</sup>	Forbidden

#2 : As per MOHW Food No. 1121301321 Announcement (8/10/2023) - Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives.

#3 : The result is calculating as *p*-Hydroxybenzoic Acid.



Number : TWNC01240939

Test Conducted :

( 9 ) Sweeteners

Method : MOHW Food No. 1091901745 Announcement (9/9/2020) Method of Test for Sweeteners in Foods - Multiple Analysis (MOHWA0030.00).

Result :

	<u>Limit of quantitation</u> (g/kg)	<u>Result</u>	<u>Limit<sup>#2</sup></u>
* Rebaudioside A	0.01	0.006 %	--
* Rebaudioside B	0.01	Not detected	--
* Stevioside	0.01	Not detected	--
Sum	--	0.006 %	0.1 %
* Acesulfame potassium	0.01	Not detected	As practically needed
* Alitame	0.01	Not detected	Forbidden
* Aspartame	0.01	Not detected	As practically needed
* Dulcin	0.01	Not detected	Forbidden
* Glycyrrhizin	0.01	0.22 g/kg	As practically needed
* Neohesperidin dihydrochalcone (NHDC)	0.01	Not detected	Forbidden
* Neotame	0.01	Not detected	As practically needed
* Cyclamate	0.01	Not detected	Forbidden
* Saccharin	0.01	Not detected	Forbidden
* Sucralose	0.01	Not detected	As practically needed

#2 : As per MOHW Food No. 1121301321 Announcement (8/10/2023) - Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives.





Photo :



- End of Report -

Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed by Intertek is subject to our standard Terms and Conditions which can be obtained at our website: <http://www.intertek-twn.com/terms/>. Intertek's responsibility and liability are limited to the terms and conditions of the agreement.

This report is made solely on the basis of your instructions and / or information and materials supplied by you and provide no warranty on the tested sample(s) be truly representative of the sample source. The report is not intended to be a recommendation for any particular course of action, you are responsible for acting as you see fit on the basis of the report results. Intertek is under no obligation to refer to or report upon any facts or circumstances which are outside the specific instructions received and accepts no responsibility to any parties whatsoever, following the issue of the report, for any matters arising outside the agreed scope of the works. This report does not discharge or release you from your legal obligations and duties to any other person. You are the only one authorized to permit copying or distribution of this report (and then only in its entirety). Any such third parties to whom this report may be circulated rely on the content of the report solely at their own risk.

