



蘭揚食品股份有限公司

成品檢驗報告



QP-Q-08-15-1.9

品名：黑魚子	檢驗日期:20230422	檢驗完成日:20230425	
包裝規格： 500 G	製造日期:20230421	有效日期:20250420	

微生物類

檢驗項目	檢驗標準	檢驗結果	定量/偵測極限	檢驗方法
總生菌數	<1.0×10 ⁵ CFU/g	7.6 × 10 ² CFU/g	10 CFU/g	衛福部-102年9月6日部授食字第1021950329號公告食品微生物之檢驗方法—生菌數之檢驗"
大腸桿菌群	未檢出	未檢出	10 CFU/g	大腸桿菌群快速檢驗方法 AOAC 991.14
大腸桿菌	未檢出	未檢出	10 CFU/g	大腸桿菌群快速檢驗方法 AOAC 991.14
金黃色葡萄球菌	未檢出	未檢出	10 CFU/g	金黃色葡萄球菌檢驗方法 AOAC NO.2003.07
李斯特菌	陰性	陰性	-	李斯特菌檢驗方法 ISO 11290-1
沙門氏菌	陰性	陰性	-	沙門氏菌檢驗方法 AOAC NO.2014.01
腸炎弧菌	<100 MPN/g	陰性	3.0 MPN/g	衛福部-106年4月27日衛授食字第1061900803號公告食品微生物之檢驗方法—腸炎弧菌之檢驗

官能檢查；物、化性類

檢驗項目	檢驗標準	檢驗結果	檢驗方法
外觀	正常	正常	官能檢查檢驗方法
風味	正常	正常	
包裝情形	正常	正常	
品溫	低於-18℃	-19.8	品溫檢測方法
pH	-	-	pH Meter 檢測方法
鹽度(Salt)	-	-	鹽度計.糖度計 檢測方法
糖度(Brix)	-	-	
日期	字體清晰	清晰	官能檢查檢驗方法
重量	500 G - 507 G	503	
判定	合格		

*低於定量極限/偵測極限之測定值以"未檢出"或"陰性"表示。

廠長：



品管主管：



品管專員：

