

秘

SGS

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

台灣味之素股份有限公司
台北市中正區忠孝東路2段123號6樓

報告編號： AFB22905321
報告日期： 2022/10/11



產品名稱： 烹大師干貝調味料
 樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
 樣品狀態/數量： 常溫/1件
 產品型號： —
 產品批號： —
 申請廠商： 台灣味之素股份有限公司
 申請廠商地址/電話/聯絡人： 台北市中正區忠孝東路2段123號6樓/0800-022-000/台灣味之素股份有限公司
 生產或供應廠商： —
 製造日期： —
 有效日期： 2024/01/02
 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： 2022/09/29
 測試日期： 2022/09/29
 測試結果： -請見下頁-



NSG

新祥紀食品有限公司

宋哲明

宋哲明 / 經理
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

台灣味之素股份有限公司
台北市中正區忠孝東路2段123號6樓

報告編號: AFB22905321
報告日期: 2022/10/11



測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
★ 沙門氏桿菌	衛生福利部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)	陰性	---	---
★ 金黃色葡萄球菌	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)	陰性	10	CFU/g
★ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部109年6月23日衛授食字第1091900915號公告修正食品微生物之檢驗方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0026.03)	陰性	---	---
◎ 防腐劑-酸類	---	---	---	---
◎ 對羥苯甲酸	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)	未檢出	0.02	g/kg
◎ 水楊酸		未檢出	0.02	g/kg
◎ 苯甲酸		未檢出	0.02	g/kg
◎ 己二烯酸		未檢出	0.02	g/kg
◎ 去水醋酸		未檢出	0.02	g/kg

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. 衛生福利部公告之防腐劑檢驗方法涵蓋防腐劑-酸類5項及防腐劑-酯類7項，測試報告上之測試項目為送檢客戶依其需求委託檢測。
8. 本次委託測試項目(防腐劑)由SGS食品實驗室-高雄執行(AV022904524)，◎為通過衛生福利部認證項目。

- END -

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

台灣味之素股份有限公司
台北市中正區忠孝東路2段123號6樓

報告編號： AFB22905321
報告日期： 2022/10/11



樣品照片

AFB22905321



AFB22905321

新祥紀食品有限公司

先將雞翅和薑片放入1,600c.c.水中以小火燉煮10分鐘,可依序加入冬瓜600公克、生薑蒜6公克、枸杞等食材續煮約15分鐘,最後加入每6公克干貝風味1小包、鹽2小匙即可。

將絲瓜1條去皮切塊、雞胸、雞切片、鹽香蒜粉、薑片,加入50c.c.水和林風煮2分鐘,再放入蛤蜊600公克和每6公克干貝風味1小包、鹽1小匙,待蛤蜊打開即可。

品名	天師干貝調味料
原料	調味料(氯化鈉、氯化鉀、穀基之酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉)、食鹽、糖、玉米澱粉、干貝粉、蒜切抽出物、薑片抽出物、麥芽糖精
淨重	500公克
進口商	台灣味之素股份有限公司 台北市忠孝東路一123號6樓
保存期限	18個月(高溫未開封狀態下)
有效日期	標示於包裝上(西元年/月/日)
衛生證照號	3106/17024

有效日期(西元年/月/日)
2024. 01. 02. A

授權：日本味の素株式會社
日本國東京都中央區京橋一丁目8-4
製造廠：上海味之素調味品有限公司
中國上海市松江工業區東部新區申港路3000號
歡迎來電或上官網洽詢商品相關訊息
服務電話：0800-022-000

QR Code:

台灣味之素官網
www.sjinomoto.com.tw

注意事項：本產品生產過程之設備有處理甲殼類、海鮮、蛋、麵食製粉和、大豆、魚類及其製品。
儲存方法：本產品係使用無菌干貝與製成，開封後，為了避免受潮，請密封存放於乾燥通風處，以確保產品的最佳風味與品質。



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

AFB22905321

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
★ 沙門氏桿菌	衛生福利部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)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 金黃色葡萄球菌	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)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部109年6月23日衛授食字第1091900915號公告修正食品微生物之檢驗方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0026.03)	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 防腐劑-酸類	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)	詳見測試結果之定量/偵測極限

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。

測試項目名稱旁有加◎者，為轉委託實驗室通過衛生福利部認證項目。

新祥紀食品有限公司



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。