

檢測報告 TEST REPORT

報告編號 *Report Number* : 16-0411-018-03
申請單位 *Applicant* : 巧匠舞音有限公司
聯絡電話 *Tel* : 0970068765

送樣日期 *Date Received* : 2016/04/11
樣品名稱 *Sample Name* : 鯛魚香腸(黑胡椒)
產品資訊 *Sample Info* : 鯛魚香腸(黑胡椒)
報告日期 *Date Issued* : 2016/04/22

申請單位地址 *Applicant Address* : 72101 台南市麻豆區和平路 23-20 號
檢驗日期 *Test Period* : 2016/04/11 ~ 2016/04/22

檢測項目 <i>Item(s)</i>	結果 <i>Result(s)</i>	備註 <i>Remark(s)</i>
八大營養成分 Nutrition Facts		
熱量 Calorie	339.50 kcal/100g	
粗蛋白 Crude Protein	15.45 g/100g	
粗脂肪 Crude Fat	27.86 g/100g	
總飽和脂肪酸 Total saturated fatty acid	8.75 g/100g	
反式脂肪酸 Trans-Fatty Acid	0.11 g/100g	
總碳水化合物 Total Carbohydrate	6.74 g/100g	
總糖 Total sugars	6.68 g/100g	
鈉 (Na) Sodium	400.73 mg/100g	
總生菌數 Aerobic Plate Counts	2.1×10 ⁴ CFU/g	
大腸桿菌群 Coliform	9 MPN/g	
大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	陰性	<3.0 MPN/g
防腐劑 Preservatives		
苯甲酸(安息香酸) Benzoic Acid (BA)	N.D. (未檢出)	定量極限 : 0.02 g/kg
己二烯酸 Sorbic Acid (SA)	1.03 g/kg	
去水醋酸 Dehydroacetic Acid (DHA)	N.D. (未檢出)	定量極限 : 0.02 g/kg
水楊酸 Salicylic Acid	N.D. (未檢出)	定量極限 : 0.02 g/kg
對羥苯甲酸 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid	N.D. (未檢出)	定量極限 : 0.02 g/kg
亞硝酸鹽(NO ₂ ⁻) Nitrite	0.023 g/kg	

~~~以下空白~~~

報告簽署人



- 1.本報告所用樣品與名稱係由委託單位提供，實驗室僅負責檢測分析。
- 2.檢測結果僅對檢測樣品有效。
- 3.本報告記載事項僅作為參考資料，不得作為任何商業推銷廣告及訴訟用。
- 4.本報告內容未經授權不得部份複製，但完整複製除外。

- 5.本報告經塗改者無效。
- 6.結果為 N.D.(Non Detected)表未檢出。
- 7.結果為陽性表檢出，結果為陰性表未檢出。
- 8.本檢驗未涉及檢體抽樣，報告書僅對該送檢驗檢體負責。

9.檢驗報告僅就委託檢驗者之委託事項提供檢驗結果，至若本產品之合法性，仍應由主管機關依法判斷。

## 檢測報告 TEST REPORT

報告編號 *Report Number* : 16-0411-018-03  
申請單位 *Applicant* : 巧匠舞音有限公司  
聯絡電話 *Tel* : 0970068765

送樣日期 *Date Received* : 2016/04/11  
樣品名稱 *Sample Name* : 鯛魚香腸(黑胡椒)  
產品資訊 *Sample Info* : 鯛魚香腸(黑胡椒)  
報告日期 *Date Issued* : 2016/04/22

申請單位地址 *Applicant Address* : 72101 台南市麻豆區和平路 23-20 號  
檢驗日期 *Test Period* : 2016/04/11 ~ 2016/04/22

### 檢測方法：

1. 熱量：計算而得  
熱量(Kcal)=(碳水化合物-膳食纖維)(%)\*4 + 粗蛋白(%)\*4 + 粗脂肪(%)\*9 + 膳食纖維(%)\*2 膳食纖維得指定為 0。
2. 粗蛋白：  
依據 CNS 國家標準 總號 5035 類號 N6116 食品中粗蛋白質之檢驗法。
3. 粗脂肪：  
依據 CNS 國家標準 總號 5036 類號 N6117 食品中粗脂肪之檢驗方法。
4. 飽和脂肪酸 Total Saturated fatty acid、反式脂肪酸 Trans-fatty acid：  
102 年 11 月 28 日部授食字第 1021950978 號公告訂定 食品中脂肪酸之檢驗方法。
5. 總碳水化合物：計算而得  
碳水化合物(%)=100% - (水分+灰分+粗蛋白+粗脂肪)% 樣品為液態，報告單位以/100mL 表示者，  
計算方式為原測值(/100g)乘以液體密度。
6. 總糖(單醣及雙醣的總和)：  
參考 CNS 國家標準 總號 12634 類號 N6223 水果及蔬菜汁飲料檢驗法—糖類之測定 (HPLC 法)。
7. 鈉 (Na)：  
103 年 8 月 25 日部授食字第 1031901169 號公告修正 重金屬檢驗方法總則。
8. 總生菌數：  
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—生菌數之檢驗。
9. 大腸桿菌群：  
102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正 食品微生物之檢驗法-大腸桿菌群之檢驗。
10. 大腸桿菌：  
102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正 食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗。
11. 防腐劑：  
102 年 10 月 15 日部授食字第 1021950692 號公告修正 食品中防腐劑之檢驗方法。
12. 亞硝酸鹽(NO<sub>2</sub><sup>-</sup>)：  
102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正 食品中亞硝酸鹽之檢驗方法。

報告簽署人



1. 本報告所用樣品與名稱係由委託單位提供，實驗室僅負責檢測分析。  
2. 檢測結果僅對檢測樣品有效。  
3. 本報告記載事項僅作為參考資料，不得作為任何商業推銷廣告及訴訟用。  
4. 本報告內容未經授權不得部份複製，但完整複製除外。

5. 本報告經塗改者無效。  
6. 結果為 N.D.(Non Detected)表未檢出。  
7. 結果為陽性表檢出，結果為陰性表未檢出。  
8. 本檢驗未涉及檢體抽樣，報告書僅對該送檢驗檢體負責。

9. 檢驗報告僅就委託檢驗者之委託事項提供檢驗結果，至若本產品之合法性，仍應由主管機關依法判斷。