

德麥食品股份有限公司
新北市五股區五權五路31號報告編號： AFA24404528
報告日期： 2024/04/25

產品名稱： 法國萊思克 AOP片裝發酵無鹽奶油84%
樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量： 冷凍/1件
產品型號： —
產品批號： —
申請廠商： 德麥食品股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人： 新北市五股區五權五路31號/(02)2298-1347#415/林碧嫻
生產或供應廠商： —
製造日期： —
有效日期： —
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： 2024/04/17
測試日期： 2024/04/18
測試結果： -請見下頁-

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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://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。

德麥食品股份有限公司
新北市五股區五權五路31號報告編號： AFA24404528
報告日期： 2024/04/25

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位	食品衛生標準
Ⓚ 金黃色葡萄球菌腸毒素	104年10月13日衛生福利部部授食字第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	---	---	---
Ⓚ 大腸桿菌	衛生福利部110年10月06日衛授食字第1101902155號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.02)	陰性	3.0	MPN/g	---
Ⓚ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定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)	陰性	---	---	---
Ⓚ 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	---	---	---

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. 本次委託測試項目(金黃色葡萄球菌腸毒素、大腸桿菌、單核球增多性李斯特菌、沙門氏桿菌)由SGS食品實驗室-高雄執行(AV024402889)，Ⓚ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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://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。

德麥食品股份有限公司
新北市五股區五權五路31號

報告編號： AFA24404528
報告日期： 2024/04/25



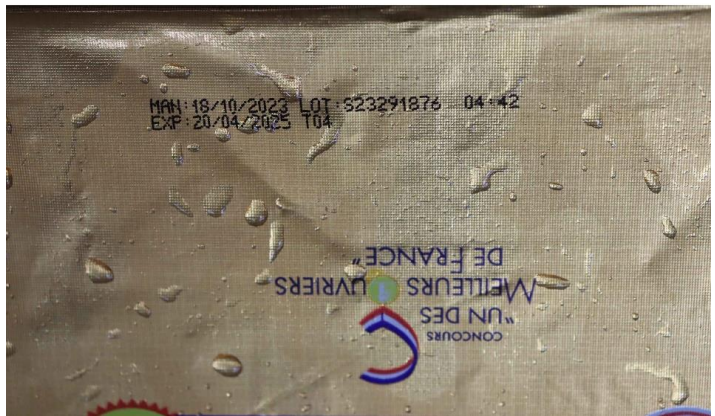
樣品照片



AFA24404528

0.7g ±	<p>種類別 バター 原材料名 生乳 内容量 1kg 賞味期限 本面の裏面下部に別記 保存方法 冷凍 (-18℃以下) 原産国名 フランス 輸入者 サヴァンシアフロマージュ&デ リージャパン株式会社 東京都千代田区九段南2-9-4</p> <p>品名: 萊思克AOP發酵無鹽奶油。 成份: 巴氏殺菌奶油(乳脂肪84%、水分最多16%、非脂肪乳固形物最多2%)、乳酸菌。保存條件: 冷凍-18℃ 保存: 解凍後請冷藏保存, 最高不得超過攝氏6℃。保存期限: 18個月。 有效日期: (日/月/西元年)。原產地: 法國。製造商: ARMOR PROTEINES。 ※本產品含有牛奶及其製品, 不適合其過敏體質者食用。※開封後請冷藏, 請勿重複冷凍。</p>																				
0.7g ±																					
0g ±																					
0.6g ±																					
0.05g ± -20mg ±																					
<p>營養標示</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>每份</th> <th>每100公克</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>每份量5公克 本包裝含200份</td> <td></td> </tr> <tr> <td>熱量</td> <td>38.1大卡 / 761大卡</td> </tr> <tr> <td>蛋白質</td> <td>0公克 / 0.6公克</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>4.2公克 / 84公克</td> </tr> <tr> <td>飽和脂肪</td> <td>3公克 / 59公克</td> </tr> <tr> <td>反式脂肪</td> <td>0.2公克 / 3.8公克</td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>0公克 / 0.7公克</td> </tr> <tr> <td>糖</td> <td>0公克 / 0.7公克</td> </tr> <tr> <td>鈉</td> <td>1毫克 / 20毫克</td> </tr> </tbody> </table>		每份	每100公克	每份量5公克 本包裝含200份		熱量	38.1大卡 / 761大卡	蛋白質	0公克 / 0.6公克	脂肪	4.2公克 / 84公克	飽和脂肪	3公克 / 59公克	反式脂肪	0.2公克 / 3.8公克	碳水化合物	0公克 / 0.7公克	糖	0公克 / 0.7公克	鈉	1毫克 / 20毫克
每份	每100公克																				
每份量5公克 本包裝含200份																					
熱量	38.1大卡 / 761大卡																				
蛋白質	0公克 / 0.6公克																				
脂肪	4.2公克 / 84公克																				
飽和脂肪	3公克 / 59公克																				
反式脂肪	0.2公克 / 3.8公克																				
碳水化合物	0公克 / 0.7公克																				
糖	0公克 / 0.7公克																				
鈉	1毫克 / 20毫克																				

AFA24404528



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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://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：

AFA24404528

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
Ⓚ 金黃色葡萄球菌腸毒素	104年10月13日衛生福利部授食字第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
Ⓚ 大腸桿菌	衛生福利部110年10月06日衛授食字第1101902155號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.02)	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111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定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)	詳見測試結果之定量/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

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 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://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。