



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

澎富企業有限公司
新北市中和區員山路506-1號3樓

報告編號： FA/2014/B5583
日期： 2014/12/11
頁數： 1 of 1



以下測試之樣品係由申請廠商所提供並確認資料如下：

產品名稱： 紅燒牛肉調理包
樣品狀態： 散裝
產品型號/批號： —
申請廠商： 澎富企業有限公司
製造日期： —
有效日期： —
收樣日期： 2014/11/27
測試日期： 2014/12/08

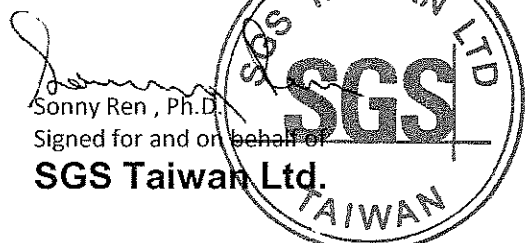
測試結果：

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測 極限(註3)	單位	食品衛生法 規
保溫試驗37°C,10天, 總生菌數	行政院衛生福利部 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	未檢出	10	CFU/g	---

備註：1. 測試報告僅就委託測試者之委託事項提供測試結果，至若本產品之合法性，
仍應由主管機關依法判斷。

2. 本報告不得分離或擷錄使用。
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. 依據食品衛生管理法之罐頭食品類衛生標準，產品如係封裝於密閉容器，且經商業滅菌，可在常溫保存等符合罐頭食品定義者，經保溫試驗(37°C，十天)不得有可繁殖之微生物存在。

- END -



連結至SGS安心資訊平台
聯絡人：任志正 博士



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/en/Terms-and-Conditions.aspx>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Document.aspx>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。