

財團法人食品工業發展研究所

Non-profit Private Entity Food Industry Research and Development Institute

30062 新竹市食品路331號
No.331 ShiPin Road, Hsinchu City 30062, Taiwan, R.O.C.TEL: (03) 5223191
FAX: (03) 5214016委託試驗報告書
TEST REPORT

委託者：揚格食品股份有限公司

Applicant：

取樣者：揚格食品股份有限公司

Sampler：

委託者地址：新竹縣新豐鄉埔和村埔頂七鄰179號

Address of applicant：

物品名稱：優の凝態活性發酵乳(原味)

Name of Article：

報告書號碼：105GN00001

Report NO.：105GN00001

收件日期：2016/1/5

Date Received：2016/1/5

簽發日期：2016/01/19

Date Issued：2016/01/19

物品有效日期：2016/01/24

Article Expiry Date：2016/01/24

試驗項目 (Items)	單位 (Unit)	結果 (Result)	定量極限 (Limit of Quantification)	方法 (Method)
(1).大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	陰性 Negative		部授食字第1021951163 號
(2).沙門氏菌 <i>Salmonella</i>	陰性/陽性	陰性 Negative		部授食字第1021951187 號
(3).李斯特菌 <i>Listeria monocytogenes</i>	陰性/陽性	陰性 Negative		部授食字第1021951157 號
(4).大腸桿菌群 Coliform bacteria	MPN/g	陰性 Negative		部授食字第1021950329 號
(5).乳酸菌數 Lactic acid bacteria count	CFU/g	1.3x10 ⁹		部授食字第1021950329 號
(6).金黃色葡萄球菌腸毒素 <i>Staphylococcal enterotoxins</i>	陰性/陽性	陰性 Negative		3M Tecra Staphylococcal Enterotoxin Visual Immunoassay Tests (參照AOAC 993.06)
(7).乳脂肪 Milk fat	g/100g	2.80		瑞氏法
(8).總酸度 Acidity	g/100g	1.06		CNS 3441乳品檢驗法－酸度之滴定
(9).塑化劑(九項) Phthalates	ppm	未檢出 non-detectable	如附件	衛福部建議檢驗方法「食品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑檢驗方法」

簽發者

Authorized Representative

備註(NOTE)

1.本分析結果，僅對委託者所送樣品負責。

The results in this report are valid only to the sample sent by the applicant.

2.本報告所載事項，僅做參考資料，若貴公司／單位擬做為廣告、公證或商業推銷用途，應經本所同意。

This report is for reference only, if it is used for advertisement, sales promotion, or notarial use, please consult FIRDI first.

3.如對此試驗報告有任何疑問時，請電洽本所 03-5223191 轉 258、259。

If there is any question about this test report, please contact this Institute, 886-3-5223191 ext 258, 259.

4.【未檢出】係指檢測結果低於定量極限。

【non-detectable】represents the result below the detection limit.

