

捷生國際標準實驗室

報告抬頭： 錦龍食品有限公司

樣品名稱： 經典黑豆蔴油膏

委託廠商： 錦龍食品有限公司

地址： 嘉義市西區劉厝路 138 號

聯絡人： 陳宏印

聯絡資訊： 05-2359622

收件日期： 2022/11/18

測試日期： 2022/11/18 ~2022/11/25

報告日期： 2022/11/30

試驗結果：

頁碼:1 of 3

報告編號： 2211503101-A01

試驗項目	測試結果		定量極限	
	Result	Unit	LOQ	Unit
苯甲酸	ND		0.02	g/kg
去水醋酸	ND		0.02	g/kg
對羥苯甲酸	ND		0.02	g/kg
水楊酸	ND		0.02	g/kg
己二烯酸	ND		0.02	g/kg
對羥苯甲酸丁酯	ND		0.005	g/kg
對羥苯甲酸乙酯	ND		0.005	g/kg
對羥苯甲酸異丁酯	ND		0.005	g/kg
對羥苯甲酸異丙酯	ND		0.005	g/kg
對羥苯甲酸甲酯	ND		0.005	g/kg
對羥苯甲酸丙酯	ND		0.005	g/kg
對羥苯甲酸第二丁酯	ND		0.005	g/kg

報告簽署人：

李盈誼

1. 本試驗未涉及抽樣，試驗件、樣品名稱及相關資訊由委託廠商提供。
2. 本測試報告僅對試驗件負責。
3. 本報告經塗改無效；分離使用無效。
4. 任何報告未經授權的變更、偽造或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法。
5. ND/未檢出/陰性表示測試件之檢測結果低於定量極限。
6. 試驗報告僅就委託者之委託事項提供結果，不對產品合法性做判斷。



大腸桿菌	陰性		0.3	MPN/mL
大腸桿菌群	陰性		0.3	MPN/mL
總生菌數	陰性		1	CFU/mL

試驗方法： 1.己二烯酸,水楊酸,去水醋酸,苯甲酸,對羥苯甲酸, 對羥苯甲酸乙酯,對羥苯甲酸丁酯,對羥苯甲酸丙酯,對羥苯甲酸甲酯,對羥苯甲酸異丁酯,對羥苯甲酸異丙酯,對羥苯甲酸第二丁酯：食品中防腐劑之檢驗方法，108 年 1 月 30 日衛授食字第 1081900155 號公告修正

2.大腸桿菌：食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌之檢驗，110 年 10 月 6 日部授食字第 1101902155 號公告修正(MOHWM0023.02)

3.大腸桿菌群：食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌群之檢驗，102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告(MOHWM0015.01)

4.總生菌數：食品微生物之檢驗方法 - 生菌數之檢驗，102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正(MOHWM0014.01)

1. 本試驗未涉及抽樣，試驗件、樣品名稱及相關資訊由委託廠商提供。
2. 本測試報告僅對試驗件負責。
3. 本報告經塗改無效；分離使用無效。
4. 任何報告未經授權的變更、偽造或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法。
5. ND/未檢出/陰性表示測試件之檢測結果低於定量極限。
6. 試驗報告僅就委託者之委託事項提供結果，不對產品合法性做判斷。



捷生國際標準實驗室

報告抬頭： 錦龍食品有限公司

樣品名稱： 經典黑豆蔴油膏

試驗件編號： 2211503101

保存方式： 室溫

包裝方式： 如照片所示

樣品批號： ----

樣品數量： 420.00ml

製造廠商： ----

製造日期： ----

保存期限： ----

頁碼:3 of 3

報告編號： 2211503101-A01



2211503101

1. 本試驗未涉及抽樣，試驗件、樣品名稱及相關資訊由委託廠商提供。
2. 本測試報告僅對試驗件負責。
3. 本報告經塗改無效；分離使用無效。
4. 任何報告未經授權的變更、偽造或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法。
5. ND/未檢出/陰性表示測試件之檢測結果低於定量極限。
6. 試驗報告僅就委託者之委託事項提供結果，不對產品合法性做判斷。

