

統一生機開發股份有限公司
桃園市中壢區定寧路15號1樓

報告編號： AFB23B01146

報告日期： 2023/11/22



產品名稱： 亞麻仁海鹽蘇打餅禮盒-蕎麥原味
樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量： 常溫/8件
產品型號： —
產品批號： —
申請廠商： 統一生機開發股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人： 桃園市中壢區定寧路15號1樓/03-4340372/食安TEAM
生產或供應廠商： —
製造日期： —
有效日期： 2024/07/27
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： 2023/11/13
測試日期： 2023/11/13
測試結果： -請見下頁-

周凱雯
周凱雯 / 副主任
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。

統一生機開發股份有限公司
桃園市中壢區定寧路15號1樓

報告編號： AFB23B01146
報告日期： 2023/11/22



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	衛生福利部104年10月13日部授食字第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	10	CFU/g	≤100
★ 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	---	---	陰性
★ 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	---	---	---
Ⓚ 防腐劑-酸類	---	---	---	---	---
Ⓚ 對羥苯甲酸	衛生福利部108年1月30日衛授食字第1081900155號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法(MOHWA0020.03)	未檢出	0.02	g/kg	不得檢出
Ⓚ 水楊酸		未檢出	0.02	g/kg	不得檢出
Ⓚ 苯甲酸		未檢出	0.02	g/kg	≤1.0
Ⓚ 己二烯酸		未檢出	0.02	g/kg	≤1.0
Ⓚ 去水醋酸		未檢出	0.02	g/kg	不得檢出
Ⓚ 多重甜味劑	---	---	---	---	---
Ⓚ 對位乙氧苯胺(甘精)	衛生福利部109年9月9日衛授食字第1091901745號訂定食品中甜味劑之檢驗方法-多重分析(MOHWA0030.00)	未檢出	0.01	g/kg	不得檢出
Ⓚ 阿斯巴甜		未檢出	0.01	g/kg	視實際需要 適量使用
Ⓚ 紐甜		未檢出	0.01	g/kg	視實際需要 適量使用
Ⓚ 蔗糖素		未檢出	0.01	g/kg	視實際需要 適量使用
Ⓚ 醋磺內酯鉀		未檢出	0.01	g/kg	視實際需要 適量使用
Ⓚ 環己基(代)磺醯胺酸		未檢出	0.01	g/kg	不得檢出
Ⓚ 糖精		未檢出	0.01	g/kg	不得檢出
Ⓚ 新橘皮苷二氫查爾酮		未檢出	0.01	g/kg	不得檢出
Ⓚ 甘草素		未檢出	0.01	g/kg	視實際需要 適量使用

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。

統一生機開發股份有限公司
桃園市中壢區定寧路15號1樓

報告編號： AFB23B01146
報告日期： 2023/11/22



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
Ⓚ Alitame	衛生福利部109年9月9日衛授食字第1091901745 號訂定食品中甜味劑之檢驗方法 - 多重分析(MOHWA0030.00)	未檢出	0.01	g/kg	不得檢出
Ⓚ 甜菊糖		未檢出	0.01	g/kg	≤0.5
Ⓚ Rebaudioside A		未檢出	0.01	g/kg	
Ⓚ Rebaudioside B		未檢出	0.01	g/kg	
Ⓚ 著色劑	---	---	---	---	---
Ⓚ 食用紅色七號	衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329 號公告修正食品中著色劑之檢驗方法(MOHWA0016.01)	未檢出	50	ppm	視實際需要 適量使用
Ⓚ 食用紅色六號		未檢出	50	ppm	
Ⓚ 食用紅色四十號		未檢出	50	ppm	
Ⓚ 食用黃色五號		未檢出	50	ppm	
Ⓚ 食用黃色四號		未檢出	50	ppm	
Ⓚ 食用綠色三號		未檢出	50	ppm	
Ⓚ 食用藍色一號		未檢出	50	ppm	
Ⓚ 食用藍色二號		未檢出	50	ppm	
★ 多重毒素	---	---	---	---	---
★ 黃麴毒素B1	衛生福利部106年9月6日衛授食字第1061901708號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-多重毒素之檢驗(MOHWT0010.02)	未檢出	0.5	µg/kg	≤2
★ 黃麴毒素B2		未檢出	0.5	µg/kg	---
★ 黃麴毒素G1		未檢出	0.5	µg/kg	---
★ 黃麴毒素G2		未檢出	0.5	µg/kg	---
★ 伏馬毒素B1		未檢出	20	µg/kg	---
★ 伏馬毒素B2		未檢出	20	µg/kg	---
★ 赭麴毒素A		未檢出	0.5	µg/kg	≤3

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。

統一生機開發股份有限公司
桃園市中壢區定寧路15號1樓

報告編號： AFB23B01146

報告日期： 2023/11/22



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
★ 玉米赤黴毒素	衛生福利部106年9月6日衛授食字第	未檢出	5	µg/kg	≤50
★ 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇	1061901708號公告修正食品中黴菌毒素檢驗	未檢出	5	µg/kg	≤500
★ 鐮刀黴菌毒素T-2	方法-多重毒素之檢驗(MOHWT0010.02)	未檢出	1	µg/kg	---
★ 鐮刀黴菌毒素HT-2		未檢出	1	µg/kg	---

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 6 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. 測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部認證項目。
7. 本測試報告(AFB23B01146)之黃麴毒素總量：未檢出；食品衛生標準：≤4 µg/kg。
8. 「毒素類」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署110年02月04日衛授食字第1091304812號令食品中污染物質及毒素衛生標準之法規限值。
9. 「食品添加物」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署111年08月02日衛授食字第1111301473號令修正食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之法規限值。
10. 「微生物」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署109年10月06日衛授食字第1091302247號令發布食品中微生物衛生標準之法規限值。
11. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用甜味劑時，每一種甜味劑之使用量除以其用量標準所得之數值(即使用量/用量標準)總和不得大於1。
12. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用防腐劑時，每一種防腐劑之使用量除以其用量標準所得之數值(即使用量/用量標準)總和不得大於1。
13. 衛生福利部公告之防腐劑檢驗方法涵蓋防腐劑-酸類5項及防腐劑-酯類7項，測試報告上之測試項目為送檢客戶依其需求委託檢測。
14. 衛生福利部公告之甜味劑檢驗方法涵蓋環己基(代)磺醯胺酸、醋磺內酯鉀、糖精、阿斯巴甜、蔗糖素、新橘皮苷二氫查爾酮、甘草素、甜菊糖、紐甜、對位乙氧基脲(甘精)、Alitame、Rebaudioside A、Rebaudioside B等13項，測試報告上之測試項目為送檢客戶依其需求委託檢測。
15. 本次委託測試項目(防腐劑-酸類、多重甜味劑、著色劑)由SGS食品實驗室-高雄執行(AV023B02048)，(K)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。

統一生機開發股份有限公司
桃園市中壢區定寧路15號1樓

報告編號： AFB23B01146
報告日期： 2023/11/22



樣品照片

AFB23B01146



AFB23B01146

AFB23B01146

品名：亞麻仁海鹽蘇打餅（蕎麥原味）
原料：麵粉、無水奶油、椰子油、蕎麥粉、亞麻仁籽、葡萄乾、水、乾酵母粉、小麥胚芽、麥纖麩皮、白蘆海鹽、麥芽抽出物、啤酒酵母、新鮮酵母(酵母、水、大豆卵磷脂)、乳酪粉(乾酪(牛乳、鹽、乾酪酶、凝乳酵素)、乳固形物、檸檬酸)、蔗糖、綠藻粉、大豆卵磷脂、小蘇打、蛋白酶(蛋白酶(小麥粉、蛋白酶分解酵素))

Commodity: Sea Salt Cracker - Original
Ingredients: Wheat Flour, Butter, Coconut Oil, Buckwheat Flour, Flax Seed, Dextrose, Water, Dry Yeast, Wheat Germ, Wheat Fiber & Bran, Salt, Malt Extract, Beer Yeast, Fresh Yeast(Yeast, Water, Soy Lecithin), Cheese Powder(Cheese/Cow's Milk, Salt, Cheese Culture, Rennet), Milk Solids, Citric Acid, Sugar, Chloroella Powder, Soy Lecithin, Baking Soda, Protease(Wheat Flour, Protease)

營養標示	
每份	每100公克
每份量 21公克	
本包裝含 6份	
熱量	102大卡 485大卡
蛋白質	2.5公克 12公克
脂肪	4.2公克 20公克
飽和脂肪	3.2公克 15公克
反式脂肪	0公克 0公克
碳水化合物	13公克 64公克
糖	0.1公克 0.6公克
膳食纖維	0.9公克 4.5公克
鈉	82毫克 391毫克

* 本產品不使用人造奶油，若有微量反式脂肪係無水奶油的成分

Nutrition Facts	
Amount Per Serving	% Daily Value*
Serving Size 21g	
Servings Per Container 6	
Calories 100	Calories from Fat 35
Total Fat 4g	8%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 0g	
Cholesterol <5mg	1%
Sodium 50mg	3%
Total Carbohydrate 13g	4%
Dietary Fiber <1g	4%
Sugars 0g	
Protein 3g	
Vitamin A 0%	Vitamin C 0%
Calcium 0%	Iron 0%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's misdeeds. Your daily values may be higher or lower depending on your unique circumstances. Calorie amounts are based on a diet consisting of other people's misdeeds. Calorie amounts are based on a diet consisting of other people's misdeeds.

有效 20240727B

AFB23B01146

Original 蕎麥原味
Sea Salt Cracker

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：

AFB23B01146

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
★ 金黃色葡萄球菌	衛生福利部104年10月13日部授食字第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
★ 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
★ 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
Ⓞ 防腐劑-酸類	衛生福利部108年1月30日衛授食字第1081900155號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法(MOHWA0020.03)	詳見測試結果之定量/偵測極限
Ⓞ 多重甜味劑	衛生福利部109年9月9日衛授食字第1091901745號訂定食品中甜味劑之檢驗方法 - 多重分析(MOHWA0030.00)	詳見測試結果之定量/偵測極限
Ⓞ 著色劑	衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正食品中著色劑之檢驗方法(MOHWA0016.01)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 多重毒素	衛生福利部106年9月6日衛授食字第1061901708號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-多重毒素之檢驗(MOHWT0010.02)	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。