

報告編號：CFL-2022-3113M01T

顧客名稱：開元食品工業股份有限公司

批號：N/A

顧客地址：台北市內湖區民善街 83 號 7 樓

製造日期：2022.01.26

試驗物質編號：CFL-2022-3113

有效日期：2022.10.25

試驗物質名稱：長春(桃)蛋糕專用脂 Whipping Cream

收樣日期：2022.03.28

試驗物質包裝：完整販售包裝

試驗期間：2022.03.28~2022.04.07

試驗項目：*沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、金黃色葡萄球菌

試驗結果說明：

本試驗物質之所有試驗項目結果皆為未檢出/陰性。

試驗物質係由申請顧客所提供且確認相關資訊。

試驗報告結果僅對本試驗物質有效。

本報告不得分離，分離使用無效。

除非獲得實驗室書面同意，否則試驗報告不得摘錄複製，惟全文複製除外。

試驗報告僅就委託者之委託事項提供試驗結果，不對產品合法性作判斷。

試驗項目若為定量分析則以"定量極限"表示；若為定性分析則以"偵測極限"表示。

低於定量極限/偵測極限之試驗結果，以"未檢出"或"陰性"表示。

試驗項目名稱有*者，為通過 TAF 認可項目。

報告簽署人：李冠勳

實驗室主管：陳宛兒

簽名：李冠勳

簽名：陳宛兒



報告日期：2022.04.07

試驗結果：

試驗項目	試驗方法	試驗結果	定量極限/ 偵測極限	法規限值	單位
*沙門氏桿菌	參考 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) 自訂方法 (文件編號：CFL-MSOP-012)	陰性	—	陰性	—
單核球增多性 李斯特菌	參考 109 年 06 月 23 日衛授食字第 1091900915 號公告修正—食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗—第一部 (直接平板法) (MOHWM0026.03) 自訂方法 (文件編號：CFL-MSOP-013)	未檢出	10	10 ²	CFU/g
金黃色葡萄球菌	參考 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—第一部 (直接平板法) (MOHWM0002.02) 自訂方法 (文件編號：CFL-MSOP-015)	未檢出	10	10 ²	CFU/g

備註：

法規限值依據：

衛生福利部民國 109 年 10 月 06 日衛授食字第 1091302247 號令，食品中微生物衛生標準。

試驗結果圖：

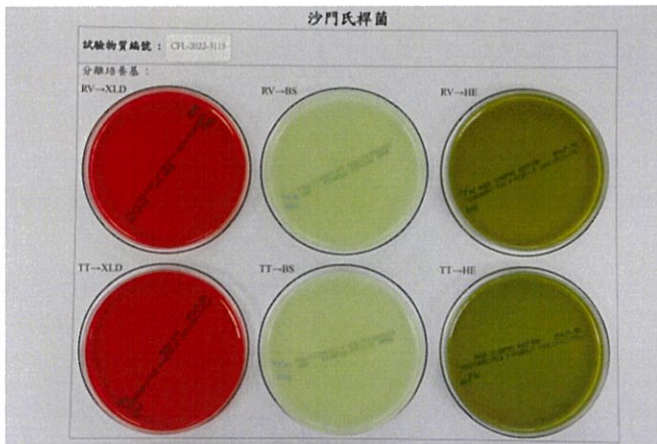


圖 1、沙門氏桿菌 XLD agar、BS agar 及 HE agar 試驗結果圖

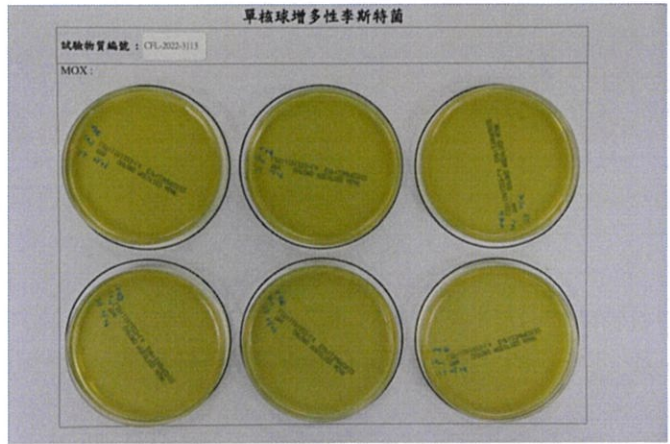


圖 2、單核球增多性李斯特菌 MOX agar 試驗結果圖

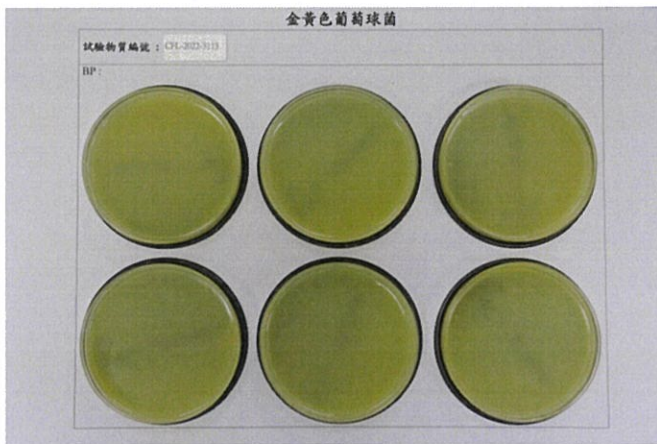
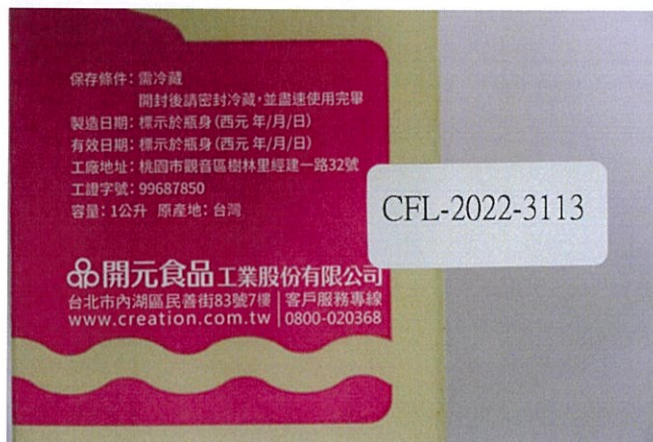
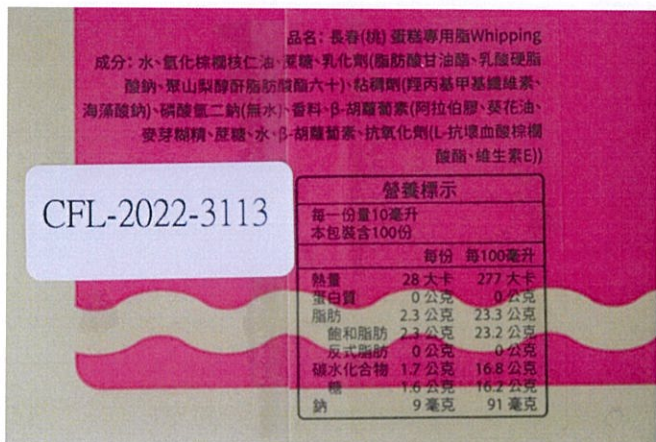


圖 3、金黃色葡萄球菌 BP agar 試驗結果圖

試驗物質照片：



【以下空白】