

欣臨企業股份有限公司
台北市南京東路三段70號4樓

報告編號： AFA26301288

報告日期： 2026/03/13



產品名稱： 營養麥芽飲品瑞士風味1kg袋裝(餐飲用)-2024版
樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量： 常溫/1件
產品型號： —
產品批號： —
申請廠商： 欣臨企業股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人： 104台北市南京東路三段70號4樓/02-2506-7777/陳海天
生產或供應廠商： —
製造日期： —
有效日期： 2026/11/09

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： 2026/03/04
測試日期： 2026/03/05
測試結果： -請見下頁-

蔡政家

蔡政家 / 經理
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服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 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。

欣臨企業股份有限公司
台北市南京東路三段70號4樓報告編號： AFA26301288
報告日期： 2026/03/13

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	10	CFU/g	≤100

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 4 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. 「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。

- END -

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 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。

欣臨企業股份有限公司
台北市南京東路三段70號4樓

報告編號： AFA26301288
報告日期： 2026/03/13



樣品照片



AFA26301288

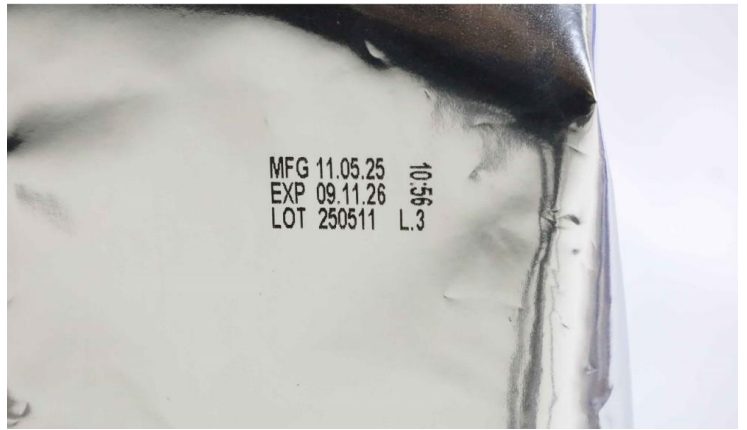
瑞士麥芽經典 源自1904

品名：阿華田營養巧克力麥芽飲品三合一(餐飲用)

● 成分：糖、乳清粉(牛奶)、葡萄糖、大麥及麥芽萃取物(含麩質之穀物)、棕櫚油、低脂可可粉、麥芽糊精、磷酸氫二鉀、乾酪素鈉(牛奶)、碳酸鎂、磷酸氫鈣、脂肪酸甘油酯、香料、磷酸鈉、鹽、維生素A醋酸鹽(麥芽糊精、阿拉伯膠、蔗糖、維生素A醋酸鹽、玉米油、生育醇(抗氧化劑)、二氧化矽、L-抗壞血酸鈉(抗氧化劑))、葉酸 ● 過敏原資訊：本產品含有麩質之穀類、牛乳及其製品，不適合其過敏體質者食用 ● 每日建議飲用量：1份 ● 淨重：1公斤 ● 保存期限：18個月 ● 有效日期：見包裝標示(日/月/西元年) ● 沖調方式：將40公克的阿華田飲品加入120毫升的溫熱水中，並攪拌均勻至完全溶解 ● 保存方法：宜置於乾燥陰涼處 ● 製造商：英聯食品飲料(泰國)有限公司 AB Food & Beverages (Thailand) Ltd. ● 製造商地址：895 Moo 10, Soi Wat Suan Som, Pochaisongmitri Rd., Samrong, Prapatsang, Samutprakarn, Thailand 10130 ● 製造商消費者服務專線：+66 28800000 ● 總經銷：歐陽食品 ● 代理商：欣臨企業股份有限公司 ● 台灣代理地址：台北市南京東路三段70號4樓 ● 台灣消費者服務專線：0800-080-080

營養標示	
每份量40公克	
本包裝含25份	
每份	每100公克

AFA26301288



此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 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：

AFA26301288

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

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 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。