

王媽媽溫馨烘焙坊
新北市新莊區後港一路170號報告編號：AVA23301530
報告日期：2023/03/16

產品名稱：鳳梨酥
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：王媽媽溫馨烘焙坊
申請廠商地址/電話/聯絡人：新北市新莊區後港一路170號/0988822228/王嘉珞
生產或供應廠商：王媽媽溫馨烘焙坊
製造日期：2023/3/6
有效日期：2023/4/4
原產地(國)：台灣

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：2023/03/07
測試日期：2023/03/08
測試結果：-請見下頁-

蕭月霞
蕭月霞 / 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。

王媽媽溫馨烘焙坊
新北市新莊區後港一路170號報告編號： AVA23301530
報告日期： 2023/03/16

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
★ 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	---	---
★ 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
★ 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

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。

- 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。

王媽媽溫馨烘焙坊
新北市新莊區後港一路170號

報告編號: AVA23301530
報告日期: 2023/03/16



樣品照片

AVA23301530



AVA23301530

品名	風梨酥(黃色包裝)	營養成分 Nutrition Facts	品名	土鳳梨酥(金黃色)
成	紐西蘭全脂無鹽牛油(80%)、紐西蘭全脂無水牛油(80%)、紐西蘭特級幼粉、糖、鹽、香草、鳳梨水浸膏。	Per 100g / 每 100 克 能量 Energy 369kcal / 1545kJ 蛋白質 Protein 4.6g / 陸 總脂肪 Total Fat 12.7g / 陸 飽和脂肪 Saturated Fat 8.1g / 陸 反式脂肪 Trans Fat 0g / 陸 碳水化合物 Carbohydrates 99.2g / 陸 糖 Sugars 2.2g / 陸 鈉 Sodium 107mg / 陸	成	紐西蘭全脂無鹽牛油(紐西蘭特級幼粉、糖、鹽、香草、土鳳梨膏。
份			份	
重量	50±5g		重量	50±5g
品名	鳳梨酥(橘色包裝)	營養成分 Nutrition Facts	品名	抹鳳梨酥(橘色包)
成	紐西蘭全脂無鹽牛油(80%)、紐西蘭全脂無水牛油(80%)、紐西蘭特級幼粉、糖、鹽、香草、鳳梨水浸膏。	Per 100g / 每 100 克 能量 Energy 418kcal / 1746kJ 蛋白質 Protein 4.5g / 陸 總脂肪 Total Fat 17.4g / 陸 飽和脂肪 Saturated Fat 14.2g / 陸 反式脂肪 Trans Fat 0g / 陸 碳水化合物 Carbohydrates 95.1g / 陸	成	紐西蘭全脂無鹽牛油(紐西蘭特級幼粉、糖、鹽、香草、鳳梨膏。
份			份	
重量	50±5g		重量	50±5g

AVA23301530

成	紐西蘭全脂無鹽牛油(紐西蘭特級幼粉、糖、鹽、香草、鳳梨膏。	能量 Energy 369kcal / 1545kJ 蛋白質 Protein 4.6g / 陸 總脂肪 Total Fat 12.7g / 陸 飽和脂肪 Saturated Fat 8.1g / 陸 反式脂肪 Trans Fat 0g / 陸 碳水化合物 Carbohydrates 99.2g / 陸 糖 Sugars 2.2g / 陸 鈉 Sodium 107mg / 陸	此日期前最佳：如包裝上所示(年/月/日) Best Before: As Shown On Package (Y/M/D)
份			本產品含有牛奶、雞蛋及其製品，不適合對其過敏者。 本產品請儘快食用完畢，應避免反覆潮濕高溫或曝曬。
重量	50±5g		
製造商: 王媽媽奇巧果法式溫甜酥 地址: 新北市新莊區後港一路168號3樓 行動電話: +886 988822228			
		有效日期 28201530	+2-29013388 / +886-2-29083388 E: wangmama1995@gmail.com WeChat ID: tw0988822228

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：

AVA23301530

測試項目	測試方法	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
★ 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
★ 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

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。

測試項目名稱旁有加◎者，為轉委託實驗室通過衛生福利部認證項目。

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。