

新加坡商永紐股份有限公司台灣分公司  
台北市內湖區瑞光路302號4樓報告編號： AFA21C08008  
報告日期： 2022/01/11

產品名稱： NZMP25kg有鹽奶油  
樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片  
樣品狀態/數量： 冷凍/1件  
產品型號： —  
產品批號： —  
申請廠商： 新加坡商永紐股份有限公司台灣分公司  
申請廠商地址/電話/聯絡人： 台北市內湖區瑞光路302號4樓/02-26588658/產品供應部  
生產或供應廠商： Fonterra Ltd.  
製造日期： 2021/03/30  
有效日期： 2023/03/29  
原產地(國)： 紐西蘭

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： 2021/12/30  
測試日期： 2021/12/31  
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。

新加坡商永紐股份有限公司台灣分公司  
台北市內湖區瑞光路302號4樓報告編號： AFA21C08008  
報告日期： 2022/01/11

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
◎ 大腸桿菌	衛生福利部102年12月20日部授食字第1021951163號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.01)	陰性	3.0	MPN/g
◎ 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	---	---
單核球增多性李斯特菌	衛生福利部110年10月6日衛授食字第1101902160號公告修正食品微生物之檢驗方法-乳品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0021.02)	陰性	---	---
◎ 金黃色葡萄球菌腸毒素	104年10月13日衛生福利部部授食字第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	---	---
黴菌	SGS 方法TESP-VM-0105.食品微生物之檢驗方法-黴菌及酵母菌數之檢驗。	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. 當生菌數、黴菌及酵母菌數測試結果旁加星號(\*)時，表示其為估計值。
7. 本次委託測試項目由SGS食品實驗室-高雄執行(AV021C04526)，◎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。

新加坡商永紐股份有限公司台灣分公司  
台北市內湖區瑞光路302號4樓

報告編號： AFA21C08008  
報告日期： 2022/01/11



樣品照片

**AFA21C08008**



**AFA21C08008**

**AFA21C08008**

<p><b>Creamery Butter</b> Ingredients: Pasteurised cream (from cow's milk), salt Produced in New Zealand Manufactured by Fonterra Ltd 100 Howe Street, Auckland, New Zealand Net weight: 25kg Gross weight: 25.7kg Composition: Butterfat: 81.4% Milk solids: 15.7% Salt: 1.5% Energy: 725kcal/100g 3030kJ/100g Store at -10°C to -25°C Keep in a cool, dry place Best before dates are printed in YY format.</p>	<p><b>有鹽奶油</b> 成分： 殺菌乳脂(來自牛乳)、鹽 含奶類製品。 奶素可食。 原產地： 紐西蘭 製造商： Fonterra Ltd 淨重： 25公斤 毛重： 25.7公斤 保存條件： 冷凍儲存 生產日期(西元)： 日/月/年 標示於包裝上 有效日期/此日期前最佳(西元)： 日/月/年 標示於包裝上 進口商： 新加坡商永紐股份有限公司 台灣分公司 地址： 台北市內湖區瑞光路302號4樓之1 電話： 02-26588658 傳真： 02-26588878</p>	<p><b>مملحة</b> (مستخلصة من حليب البقر)، ملح. %٨١,٤ %١٥,٧ %١,٥ %١,٤ ٣٠٣ كيلو جول/١٠٠ غرام ٧٧ كيلو كالوري/١٠٠ غرام <b>أفي : ٢٥ كغم</b> يتم تخزين المنتج بالتوافق مع ردة لا تقل مطبوخة على الشكل م (س) (يوم / شهر / سنة) ١٠٩ شارع فلسطين، أوكلاند</p>	<p>19758 AAB05 台灣檢驗科技 SP 21001626 數量 單位 單位 檢貨 / 出貨注意事項 1 PA NF1 20230329 號出 20230329 BEST BEFORE 30/03/2021 29/03/2023 2021.03.30 2023.03.29</p>
<p><b>Beurre de crèmerie salé</b> Ingrédients : crème pasteurisée (séparée du lait de vache), sel</p>	<p>Composition typique : Matière grasse du lait : 81,4 % Humidité : 15,7 %</p>		

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：

AFA21C08008

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
◎ 大腸桿菌	衛生福利部102年12月20日部授食字第1021951163號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.01)	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110年10月6日衛授食字第1101902160號公告修正食品微生物之檢驗方法-乳品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0021.02)	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 金黃色葡萄球菌腸毒素	104年10月13日衛生福利部部授食字第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
黴菌	SGS 方法TESP-VM-0105.食品微生物之檢驗方法 - 黴菌及酵母菌數之檢驗。	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。