

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表


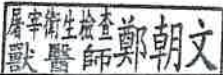
屠宰場名稱：保億

檢查日期：112年4月18日

屠前檢查數量：754頭

屠後檢查合格數量：754頭

其他記載事項：無

屠宰衛生檢查獸醫師（主任）簽章： 

備註：1. 本表所載檢查頭數係指上述屠宰場當日經屠宰衛生檢查合格之屠宰豬隻頭數。

2. 本表如屠宰場業者因業務需要，可影印提供。

3. 本表不可做為任何證明使用。



保億冷凍食品有限公司

原料藥物殘留檢驗紀錄表

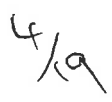
進場日期：112/04/17 屠宰日期：112/04/18 驗/製造日期：112/04/19

序號	豬源	頭數	屠體編號	檢查結果		判定結果
				磺胺劑	抗生素	
1	鳳山	40	1057	陰性	陰性	合格
2	雲林	21	1811	陰性	陰性	合格
3	新竹	20	413	陰性	陰性	合格
4	岡山	54	245	陰性	陰性	合格
			446	陰性	陰性	合格
5	彰化	35	158	陰性	陰性	合格
6	南投	30	1551	陰性	陰性	合格
7	桃園	50	1496	陰性	陰性	合格
			2046	陰性	陰性	合格
8	高億	11	1	陰性	陰性	合格
備註	1. 採樣頻率：每一市場 50 頭抽驗 1 頭(不足 50 頭者以 50 頭計算，超過 50 頭者再加抽 1 頭) 2. 檢驗項目： a. 磺胺劑(磺胺二甲嘧啶(SMT)、磺胺二甲氧嘧啶(SDM)採用快篩片檢測)； b. 抗生素(採用綜合抗生素快篩片檢測) 3. 標準： a. 磺胺劑總合：<0.1ppm b. 抗生素：陰性					



D-AC03-5.1111111

廠長： 

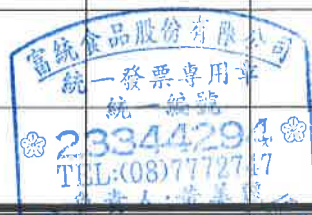
品管員： 林庭暉 

保億冷凍食品有限公司

產品檢驗紀錄表

屠宰 日期 112年04月18日 加工 日期 112年04月19日 檢驗 日期 112年04月19日

品名	項目	生菌數 CFU/g	大腸桿菌群 CFU/g	大腸桿菌 CFU/g	沙門氏桿菌	金黃色葡萄球菌 CFU/g	判定
前腿肉		3.4X10 ⁴	--	--	--	--	合格
後腿肉		2.7X10 ⁴	--	2.0X10 ¹	陰性	--	合格
梅花肉		6.4X10 ³	--	--	--	--	合格
小里肌		8.3X10 ³	--	陰性	陰性	--	合格
五花肉絲		9.7X10 ³	--	--	--	--	合格
肉角 I		1.7X10 ⁴	--	陰性	陰性	--	合格
中油		3.4X10 ⁴	--	--	--	--	合格
Agar		0					
Blank		0					
說明		生菌數 CFU/g	大腸桿菌群 CFU/g	大腸桿菌 CFU/g	沙門氏桿菌	金黃色葡萄球菌 CFU/g	
冷藏肉		1×10 ⁶		<50	陰性	/	
冷凍肉		3×10 ⁵		<50	陰性	/	
絞肉		5×10 ⁵		<50	陰性	/	
冷凍加工肉		1×10 ⁶		<50	陰性	/	
冷藏中油丁		2×10 ⁶		<50	陰性	/	
冷凍香腸		3×10 ⁵		<50	陰性	<50	
冷凍培根		3×10 ⁵		<50	陰性	<50	



D-A404-4.08041

廠長：



品管員：

林庭暉

4/21