

華福食品(股)公司 - 一廠

HFB-IV-Q-01-T02-A

食品微生物檢測紀錄表

109年11月5日

序號	樣品名稱	製造日期/批號	檢測條件	外觀	總生菌數	大腸桿菌群	大腸桿菌	金黃色葡萄球菌	判定
1	蓬皇麵粉	4/5 1630	-8°C 180天	可	<10 ⁵ CFU/g	(-)	(-)	(-)	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
2			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
3			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
4			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
5			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
6	硬白		°C 天		<10 ⁵ CFU/g				<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
7			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
8			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
9			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
10			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
11			°C 天						<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
判讀人員					林如婷 5/5	周佩穎 5/5		林如婷 5/5	

1. 判定標準值

生食：(1)總生菌數：1.0×10⁶ CFU/g 以下 (2) 大腸桿菌群：1000 CFU/g 以下 (3)大腸桿菌：10 CFU/g 以下 (4)金黃色葡萄球菌：陰性
 生熟食混合即食品：(1)總生菌數：1.0×10⁵CFU/g 以下 (2) 大腸桿菌群：1000 CFU/g 以下 (3)大腸桿菌：陰性 (4)金黃色葡萄球菌：陰性
 熟食：(1)總生菌數：1.0×10⁵ CFU/g 以下 (2) 大腸桿菌群：1000 CFU/g 以下 (3) 大腸桿菌：陰性 (4) 金黃色葡萄球菌：陰性

2. 須檢測金黃色葡萄球菌的品項：產品有經分切、注餡...等後加工作業，制成的成品。

品保部主管：



品保課長：



檢驗員：

林如婷 5/5

採樣人員：

林如婷 5/5