



台灣日研股份有限公司

338桃園市蘆竹區中興一街67號

產品規格表

品名:烤洋蔥粉 2874

項目/Item	規格/Specification	分析方式/Analysis Method	
水分/Moisture	5.0% max	Loss on Drying	
總落菌數/Total Plate Count	3,000 cfu/g max	Standard Agar Cultivation Method	
大腸桿菌/Coliforms	Negative	Desoxycholate Agar Cultivation Method	
沙門氏菌/Salmonella	Negative	Peptone Water→Rappaport→MLCB	
重金屬/Heavy Metals (as Pb)	20μ g/g max	Sodium Sulfide Colorimetric Method	
砷/Arsenic	2μ g/g max	Atomic Absorption Spectrometry Method	
感官測試/Sensory Test	Proper to key sample	Sensory Test	
淨重: 15公斤 (15公斤x1)	保存期限: 在未開封並妥善保存之情況下為12個月。		
貯存條件：需密封，保存於陰涼，避免光照並乾燥的地方。			
生產程序：			
(檢料) → 檢查 → 準備 → 混合加熱（達95℃為止）→ 調整 → 磁鐵 ¹ → 濾網（20目） → 磁鐵 ¹ →連續真空乾燥 → 研磨 → 磁鐵 ¹ → 檢查 → 包裝 → 檢查 → 出貨			
成分 ²	組成原料	原料原產地	過敏原 ³
洋蔥抽出物(Onion Extract)	洋蔥	中國,法國,德國,日本,其他	None
麥芽糊精(Maltodextrin)	木薯 玉米 馬鈴薯 甜薯	泰國,越南,印尼 美國,中國,義大利,法國,澳洲,其他 日本 日本	No GMO
糖(Sugar)	甘蔗 甜菜	東南亞,日本,其他 日本	No GMO
洋蔥油(Onion Oil)	米油:米 洋蔥	日本,越南,巴西,其他 日本	
混合濃縮生育醇(Mixed Tocophherols)	大豆 米	美國,巴西,其他 日本,泰國,其他	
備註:/Remark：			
* *：本版規格書係依日本日研原廠英文版規格翻譯,中文譯本僅供參考,文義如與英文有歧異,概以英文版規格書為準。			
本規格資訊以發布日期為準，並可能隨時進行更改修正。			
* 1：磁力（0.7特斯拉以上）※ 1 T(特斯拉)=10,000 Gauss(高斯)			
* 2：成分依其含量多寡由高至低標示。			
* 3：過敏原聲明是依據台灣食品過敏原標示規定（依據食品安全衛生管理法第22條第1款第10項）。			
※ 括號中之過敏原為非強制性。			