



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:umami A-1875

項目/Item	規格/Specification	分析方式/Analysis Method	
水分/Moisture	5.0% max	Loss on Drying	
鹽/Salt	11.0±2.0% max	Potentimoetric Titration Method	
總氮數/Total Nitrogen	5.5±0.5%	Duma Method	
總落菌數/Total Plate Count	3,000 cfu/g max	Standard Agar Cultivation Method	
大腸桿菌/Coliforms	Negative/0.1gmax	Desoxycholate Agar Cultivation Method	
沙門氏菌/Salmonella	Negative/25g max	Dry medium Method	
金黃色葡萄球菌/Staphylococcus aureus	100μ g/g max	Dry medium Method	
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: 20公斤 (20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（100℃,15分鐘）→ 調整 → 磁鐵 ¹ → 濾網（150目）→ 磁鐵 ¹ → 乾燥噴霧 → 濾網（50目）→ 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
酵母抽出物(Yeast Extract)	麵包酵母 由圓酵母 鹽 麥芽糊精	法國,泰國,荷蘭 日本 法國,英國,荷蘭,其他 泰國	No GMO
氧化澱粉(Oxidized Starch)	馬鈴薯 木薯	日本,荷蘭,德國,丹麥,其他 泰國,越南,印尼	No GMO
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。			
* 4：依照國家的不同，成分有可能為"糊精"或"麥芽糊精"。			