

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:高麗菜粉T-115

項目/Item	規格/Specification	分析方式/Analysis ¹ Method		
水分/Moisture	6.0% max	Loss on Drying		
總落菌數/Total Plate Count	10,000 cfu/g max	Based on FDA BAM online		
大腸桿菌/Coliforms	Not detected	Based on FDA BAM online		
沙門氏菌/Salmonella	Not detected	Based on FDA BAM online		
金黃色葡萄球菌S.auerus	Not detected	Based on FDA BAM online		
鉛/Lead(ppm)	≤0.1	In house method based on AOAC		
無機砷Inorganic Arsenic(ppm)	≤1	In house method based on AOAC		
汞Mercury(ppm)	≤0.02	In house method based on Food USEPA and ASTM		
錫Tin(ppm)	≤250	In house method based on AOAC		
鎘Cadmium(ppm)	≤0.05	In house method based on AOAC		
銻Antimony(ppm)	≤1	Based on AOAC		
黃麴毒素Afatoxin(sum)(ppb)	≤5.0	In house method SOP based on QuECHERS method		
農藥殘留Pesticide residues	參考SD-RD-064	In house method based on EN		
感官測試/Sensory Test	Proper to key sample	Sensory Test		
淨重: 10公斤 (10公斤x1)	保存期限: 在未開封並妥善保存之情	青況下為18個月。		
貯存條件:需密封,保存於陰涼,避免光照並乾燥的地方。				

(生料)→ 檢查→準備→混合加熱(\geq 92°C, \geq 2min)→ 整理→過篩(60目)→磁鐵¹→ 乾燥噴霧→過篩(50目)→ 磁鐵¹→ 檢查→ 包裝→ 檢查→ 出貨

	組成原料	原料原產地	過敏原3	
麥芽糊精 Maltodextrin	木薯	泰國	None	
高麗菜抽出物	高麗菜	中國	None	
鹽 Salt	岩鹽	泰國	None	

備註:/Remark:

生產程序:

**:本版規格書係依泰國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:可以使用對等性檢驗方法。
- *2:本產品每年會經過研發部分析一次。成分依其含量多寡由高至低標示。
- *3:成分依其含量多寡由高至低標示。
- *4: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。