

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:豆醬粉(味噌粉)T4

項目/Item	規格/Specification	分析方式/Analysis ¹ Method	
水分/Moisture	6.0% max	Loss on Drying	
鹽分/Salt	1.4.%±0.5%	In house method modified from AOAC	
總氮數/Total Plate Count	1.2.%±0.5%	In house method modified from AOAC	
總落菌數/Total Plate Count	100,000 cfu/g max	Based on FDA BAM online	
大腸桿菌/Coliforms	Not detected	Based on FDA BAM online	
黴菌&酵母菌Yeast&Mold	10 cfu/g max	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	100 cfu/g max	Based on FDA BAM online	
產氣莢膜梭菌C.perfringens	100 cfu/g max	Based on FDA BAM online	
蠟樣芽孢桿菌B.cereus	200 cfu/g max	Based on FDA BAM online	
凝固酶陰性葡萄球菌	100 cfu/g max	Based on Enumeration online	
coagulase negative	100 cru/g max		
腸桿菌Enterobacteriaceae	10,000 cfu/g max	Based on ISO 21528-2	
鉛/Lead(ppm)	≤0.25	In house method based on AOAC	
無機砷Inorganic Arsenic(ppm)	≤0.25	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)	≤0.2	In house method based on AOAC	
3-單氯丙二醇(3-MCPD)(ppm)	≤0.3	In house method based on AOAC	
銻Antimony(ppm)	≤0.1	Based on AOAC	
黃麴毒素Afatoxin(sum)(ppb)	≤4.0	In house method SOP based on QuECHERS method	
黃麴毒素Afatoxin(B)(ppb)	≤2.0	In house method SOP based on QuECHERS method	
農藥殘留Pesticide residues	ues 参考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。

生產程序:

(生料)→ 檢查 → 準備 →混合加熱→ 研磨 →過篩(24目)→倒入其他生料 → 混合加熱(≥92°C,≥2min) → 調整 → 過篩(24目) → 磁鐵 1 → 乾燥噴霧 → 過篩(24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	
豆醬 Soybean Paste	大豆 岩鹽 白米粉 小麥粉	泰國 泰國 泰國 泰國	None
鹽 Salt	岩鹽	泰國	
\H+77 \\ \D\ \ 1 \\ •			

備註:/Remark:

**: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。