



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:烤蒜粉SK-3201

項目/Item	規格/Specification	分析方式/Analysis Method	
水分/Moisture	10.0% max	Loss on Drying	
總落菌數/Total Plate Count	50,000 cfu/g max	Standard Agar Cultivation Method	
大腸桿菌/Coliforms	Negative	Desoxycholate Agar Cultivation 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: 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： （撿料）→ 檢查 → 焙烤 → 磁鐵 ¹ → 研磨 → 調整 → 濾網（40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
蒜碎(Garlic Flake)	蒜頭	中國	None
糊精 Dextrin	木薯 玉米 馬鈴薯 甘藷	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
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"。			