

鼎泰豐小吃店股份有限公司
新北市中和區立言街36號

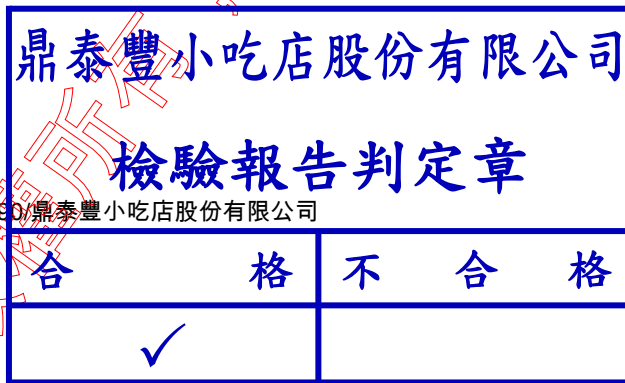
報告編號： AFA22503636

報告日期： 2022/05/26



產品名稱：鳳梨酥
樣品包裝：請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量：常溫/1件
產品型號：—
產品批號：—
申請廠商：鼎泰豐小吃店股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人：新北市中和區立言街36號/(02)2226-7890/鼎泰豐小吃店股份有限公司
生產或供應廠商：鼎泰豐小吃店股份有限公司
製造日期：2022/05/16
有效日期：2022/06/24
原產地(國)：台灣

以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認。



收樣日期： 2022/05/17
測試日期： 2022/05/17
測試結果： -請見下頁-

蔡政家
蔡政家 經理
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

鼎泰豐小吃店股份有限公司
新北市中和區立言街36號

報告編號： AFA22503636

報告日期： 2022/05/26



測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測 極限(註3)	單位
★ 金黃色葡萄球菌	衛生福利部104年10月13日部授食字第 1041901818號公告修正食品微生物之檢驗方法- 金黃色葡萄球菌之檢驗(MOHWM0002.02)	陰性	10	CFU/g
★ 沙門氏桿菌	衛生福利部102年12月23日部授食字第 1021951187號公告修正食品微生物之檢驗方法- 沙門氏桿菌之檢驗(MOHWM0025.01)	陰性	---	---
★ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部109年6月23日衛授食字第 1091900915號公告修正食品微生物之檢驗方法- 單核球增多性李斯特菌之檢驗 (MOHWM0026.03)	陰性	10	CFU/g
◎ 防腐劑-酸類	---	---	---	---
◎ 對羥苯甲酸	衛生福利部108年1月30日衛授食字第	未檢出	0.02	g/kg
◎ 水楊酸	1081900155號公告修正食品中防腐劑之檢驗方 法(MOHWA0020.03)	未檢出	0.02	g/kg
◎ 苯甲酸		未檢出	0.02	g/kg
◎ 己二烯酸		未檢出	0.02	g/kg
◎ 去水醋酸		未檢出	0.02	g/kg

備註：

1. 測試報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告共 4 頁，分離使用無效。
3. 若該測試項目屬於定量分析則以「定量極限」表示；若該測試項目屬於定性分析則以「偵測極限」表示。
4. 低於定量極限/偵測極限之測定值以 "未檢出" 或 "陰性" 表示。
5. 本檢驗報告之所有檢驗內容均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。
6. 測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部認證項目。
7. 衛生福利部公告之防腐劑檢驗方法涵蓋防腐劑-酸類5項及防腐劑-酯類7項，若測試報告上之測試項目有欠缺者，即代表送檢客戶僅依其需求委託檢測。
8. 本次委託測試項目(防腐劑)由SGS食品實驗室-高雄執行(AV022502686)，◎為通過衛生福利部認證項目。

- END -

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

AFA22503636

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
★ 金黃色葡萄球菌	衛生福利部104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌之檢驗(MOHWM0002.02)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 沙門氏桿菌	衛生福利部102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(MOHWM0025.01)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部109年6月23日衛授食字第1091900915號公告修正食品微生物之檢驗方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0026.03)	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 防腐劑-酸類	衛生福利部108年1月30日衛授食字第1081900155號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法(MOHWA0020.03)	詳見測試結果之定量/偵測極限

測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部認證項目。

測試項目名稱旁有加◎者，為轉委託實驗室通過衛生福利部認證項目。

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

Dintaifung Restaurant Co., Ltd.
No.36, Liyan St., Zhonghe Dist., New Taipei City, Taiwan

Report No. : AFA22503636M01
Date : 2022/05/26



Product Name : Pineapple Cake
Sample Packaging : Please refer to the photos for sample shown at the page of this report
Sample Condition/Amount : Ambient temp./1 piece
Item No. : —
Lot. No. : —
Applicant : Dintaifung Restaurant Co., Ltd.
**Applicant address/
telephone number/
contact person :** No.36, Liyan St., Zhonghe Dist., New Taipei City, Taiwan/(02)2226-7890/Dintaifung
Restaurant Co., Ltd.
Manufacturer/Vendor : Dintaifung Restaurant Co., Ltd.
Manufacture Date : 2022/05/16
Expiry Date : 2022/06/24
Country of Origin : Taiwan

The above sample information is provided and confirmed by the applicant.

Sample Received : 2022/05/17
Testing Date : 2022/05/17
Test Results: -Please refer to next page(s)-

Chengchia Tsai
Chengchia Tsai, Manager
Signed for and on behalf of
SGS Taiwan Ltd.



Dintaifung Restaurant Co., Ltd.
No.36, Liyan St., Zhonghe Dist., New Taipei City, Taiwan

Report No. : AFA22503636M01

Date : 2022/05/26



Test Item	Test Method	Results	LOQ/LOD (Note 3.)	Unit
★ <i>Staphylococcus aureus</i>	MOHW Food No. 1041901818 amended on 2015/10/13. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Staphylococcus aureus.(MOHWM0002.02)	Negative	10	CFU/g
★ <i>Salmonella</i>	MOHW Food No. 1021951187 amended on 2013/12/23. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Salmonella.(MOHWM0025.01)	Negative	---	---
★ <i>Listeria monocytogenes</i>	MOHW Method Food No.1091900915 amended on 2020/06/23. Methods of Test for Food Microorganisms – Test of Listeria monocytogenes.(MOHWM0026.03)	Negative	10	CFU/g
⊙ Acid Preservatives	---	---	---	---
⊙ p-Hydroxybenzoic acid	MOHW Food No. 1081900155 amended on 2019/01/30. Method of Test for Preservatives in Foods.(MOHWA0020.03)	N.D.	0.02	g/kg
⊙ Salicylic acid		N.D.	0.02	g/kg
⊙ Benzoic acid		N.D.	0.02	g/kg
⊙ Sorbic acid		N.D.	0.02	g/kg
⊙ Dehydroacetic acid		N.D.	0.02	g/kg

Note:

- The test report merely reflects the test results of the consigned matters of the client and is not a certification of the legitimacy of the related products.
- This testing report contains 4 pages and it's invalid when they are separated.
- If the testing item belongs to quantitative analysis then this column describes Limit of Quantification(LOQ); If the testing item belongs to qualitative analysis then this column describes Limit of Detection(LOD).
- Result reported as "N.D." or "Negative" denotes value lower than LOQ/LOD.
- All items in this testing report is based on the request from client and we are responsible for that.
- The testing method has been accredited by MOHW, which is marked with ★.
- There are 12 testing items (including Acid Preservatives 5 items、Ester Preservatives 7 items) announced by TFDA for determining preservatives. If they are not shown on the testing report completely, it means that client needs those testing items as requested.
- These testing items (Preservatives) were performed by SGS Food Laboratory-Kaohsiung (AVO22502686), which has been accredited by MOHW marked with ⊙.
- The report, AFA22503636M01, was reissued on 2022/05/26.

- END -

Dintaufung Restaurant Co., Ltd.
 No.36, Liyan St., Zhonghe Dist., New Taipei City, Taiwan

Report No.: AFA22503636M01
 Date: 2022/05/26



Sample Photo

AFA22503636



AFA22503636

AFA22503636

品名: 鳳梨酥
 成分: 黃油(含蛋黃、鳳梨、砂糖、木瓜、大豆卵磷脂、濃縮檸檬汁、食鹽)、麵粉、奶油、濃縮鳳梨、蛋黃、奶粉、奶水、鮮奶、脫脂奶粉、麥芽糖精、軟化劑、亞麻仁油、糖、脫脂甜豆油、檸檬酸二銣、檸檬酸、椰油、維生素A、維生素E、食用色素、維生素D₃、諾化甜牛乳、糖、糖粉、糖漿粉

淨重: 110g
 淨重: 40±2公克/個
 保存方法: 常溫、密封罐裝
 有效日期: 請於包裝上(國/英/日/月/日)
 製造廠商: 鼎泰豐(中)食品股份有限公司
 地址: 新北市中和區立德街24號
 電話: 台灣
 ※ 本產品不含防腐劑 ※ 奶蛋素
 ※ 過敏原: 本產品含有蛋類、奶類及麥芽成分

Product: Pineapple Cake
 Ingredients: Pineapple Filling, Maltese, Pineapple Sugar, Water, Milk, Soybean Oil, Concentrated Lemon Juice, Salt, Flour, Butter, Trehalose, Egg Yolk, Refined Silk, Suspended Milk Protein, Nonfat Dry Milk, Malto-Dextrin, Palm Oil, Sweet Butter, Powdered Sugar, Vitamin A (All-Trans), Citric Acid, Vitamin E, Fatty Acid Ester, Polydextrose, Dextrose, Cheese Powder, Salt, Food Starch

Quantity: 10 Pieces
 Net Weight: 40±2g / Piece
 Storage Condition: Sealed Package, Temperature 15 to 25°C / 59 to 77°F
 Expiration Date: 24 Months (18 Months after production)
 Manufacturer: Dintaufung Restaurant Co., Ltd.
 Address: No. 24,立德街, Zhonghe Dist., New Taipei City 206, Taiwan

MADE IN TAIWAN
 ※ 不含防腐劑
 ※ 含有蛋類、奶類、麥芽成分

營養標示 Nutrition Facts	
每份(個)40公克	Serving Size: 40g
每包(袋)110公克	Package Per Container: 10
	每份 每100公克
	Per Serving Per 100g
熱量 Calories	188.0大卡/份 420.0大卡/100公克
脂肪 Fat	1.4公克 3.0公克
飽和脂肪 Saturated Fat	0.4公克 0.9公克
反式脂肪 Trans Fat	4.2公克 9.5公克
總糖類 Total Carbohydrate	26.2公克 58.0公克
糖 Sugar	10.2公克 22.8公克
糖醇 Sugar Alcohols	3.0公克 6.7公克

4716329153028



This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instruction, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced, except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested.

The information requested from client is shown as below:

AFA22503636M01

Test Item	Test Method	LOQ/LOD
★ <i>Staphylococcus aureus</i>	MOHW Food No. 1041901818 amended on 2015/10/13. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Staphylococcus aureus.(MOHWM0002.02)	Please refer to the result table above
★ <i>Salmonella</i>	MOHW Food No. 1021951187 amended on 2013/12/23. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Salmonella.(MOHWM0025.01)	Please refer to the result table above
★ <i>Listeria monocytogenes</i>	MOHW Method Food No.1091900915 amended on 2020/06/23. Methods of Test for Food Microorganisms – Test of Listeria monocytogenes.(MOHWM0026.03)	Please refer to the result table above
⊙ Acid Preservatives	MOHW Food No. 1081900155 amended on 2019/01/30. Method of Test for Preservatives in Foods.(MOHWA0020.03)	Please refer to the result table above

The testing method has been accredited by MOHW, which is marked with ★.

The externally provided testing method has been accredited by MOHW, which is marked with ⊙.