

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： AFA22B01509

報告日期： 2022/11/15



產品名稱： 鼎泰豐御選熬雞湯
樣品包裝： 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量： 冷凍/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： —
有效日期： 2023/11/01
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： 2022/11/04
測試日期： 2022/11/04
測試結果： -請見下頁-

鼎泰豐小吃店股份有限公司
檢驗報告判定章

| 合 | 格 | 不 | 合 | 格 |
|---|---|---|---|---|
| | ✓ | | | |

廖中萱 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：AFA22B01509

報告日期：2022/11/15



| 測試項目 | 測試方法 | 測試結果 | 定量/偵測極限(註3) | 單位 |
|----------|----------------------------------------------------------------------|------|-------------|-------|
| ★ 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 | --- | --- |
| ★ 腸桿菌科 | 衛生福利部110年6月2日衛授食字第1101900975號公告訂定食品微生物之檢驗方法-腸桿菌科之檢驗(MOHWM0028.00) | 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 |
| ◎ 水楊酸 | | 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，測試報告上之測試項目為送檢客戶依其需求委託檢測。
8. 本次委託測試項目(防腐劑)由SGS食品實驗室-高雄執行(AV022B00812)，◎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。

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： AFA22B01509
報告日期： 2022/11/15



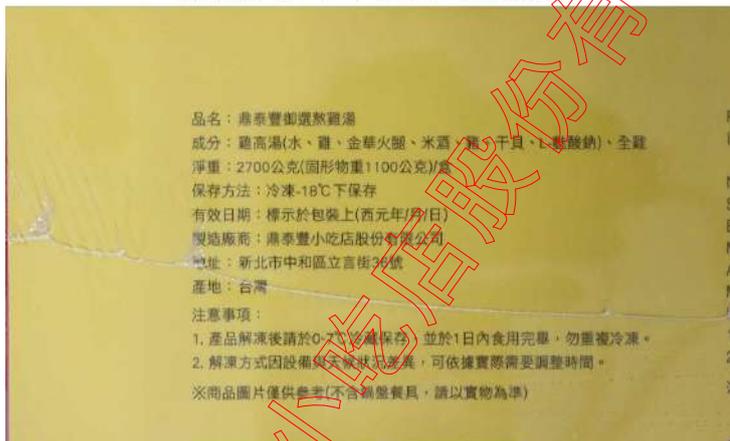
樣品照片

AFA22B01509



AFA22B01509

AFA22B01509



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：

AFA22B01509

| 測試項目 | 測試方法 | 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 |
| ★ 腸桿菌科 | 衛生福利部110年6月2日衛授食字第1101900975號公告訂定食品微生物之檢驗方法-腸桿菌科之檢驗(MOHWM0028.00) | 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. : AFA22B01509M01
Date : 2022/11/15



Product Name : Royal Chicken Soup
Sample Packaging : Please refer to the photos for sample shown at the page of this report
Sample Condition/Amount : Frozen/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 : —
Expiry Date : 2023/11/01
Country of Origin : Taiwan

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

Sample Received : 2022/11/04
Testing Date : 2022/11/04
Test Results: Please refer to next page(s)-

Anita Liao
Anita Liao / 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. : AFA22B01509M01
Date : 2022/11/15



| Test Item | Test Method | Results | LOQ/LOD (Note 3.) | Unit |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|-------|
| ★ <i>Salmonella</i> | MOHW Food No. 1021951187 amended on 2013/12/23. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Salmonella.(MOHWM0025.01) | Negative | --- | --- |
| ★ Enterobacteriaceae | MOHW Food No. 1101900975 promulgated on 2021/06/02. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Enterobacteriaceae.(MOHWM0028.00) | 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. Test items shown on the report are displayed as per client's request.
- These testing items(Preservatives) were performed by SGS Food Laboratory-Kaohsiung (AVO22B00812), which has been accredited by MOHW marked with ⊙.
- The report, AFA22B01509M01, was reissued on 2022/11/15.

- END -

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

Report No. : AFA22B01509M01
Date : 2022/11/15



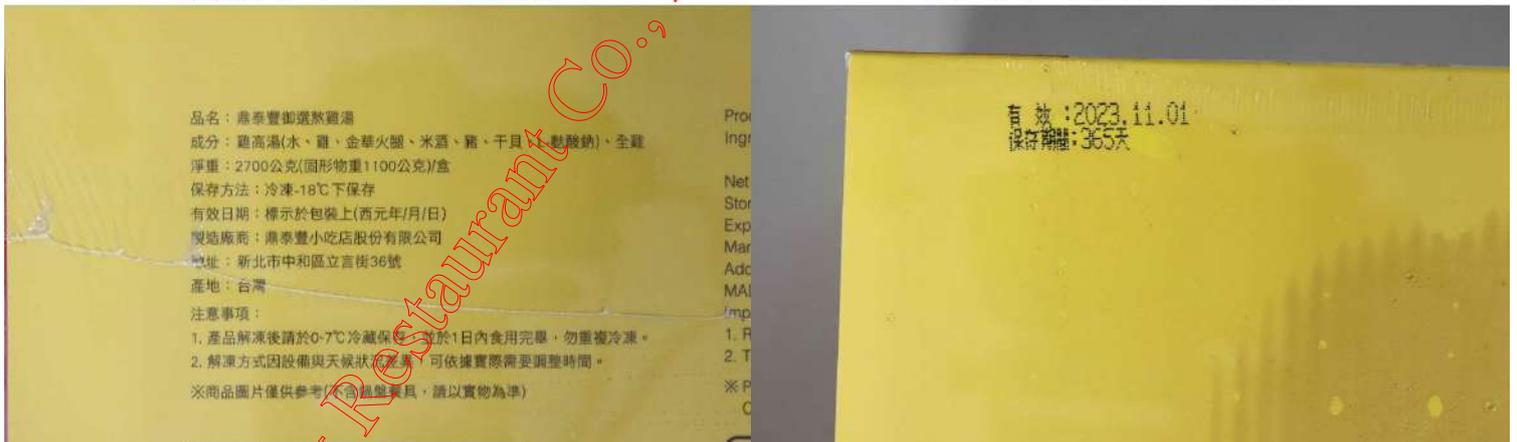
Sample Photo

AFA22B01509



AFA22B01509

AFA22B01509



品名：鼎泰豐御選熬雞湯
成分：雞高湯(水、雞、金華火腿、米酒、筍、干貝、麵筋)、全雞
淨重：2700公克(固形物重1100公克)/盒
保存方法：冷凍-18℃下保存
有效日期：標示於包裝上(西元年/月/日)
製造廠商：鼎泰豐小吃店股份有限公司
地址：新北市中和區立言街36號
產地：台灣
注意事項：
1. 產品解凍後請於0-7℃冷藏保存，並於1日內食用完畢，勿重複冷凍。
2. 解凍方式因設備與天氣狀況不同，可依據實際需要調整時間。
※商品圖片僅供參考(不含攝量器具，請以實物為準)

Pro
Ingr
Net
Stor
Exp
Mar
Add
MAI
/mp
1. P
2. T
※ P
C

效：2023.11.01
保存期限：365天

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:

AFA22B01509M01

| Test Item | Test Method | LOQ/LOD |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ★ <i>Salmonella</i> | MOHW Food No. 1021951187 amended on 2013/12/23. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of <i>Salmonella</i> .(MOHWM0025.01) | Please refer to the result table above |
| ★ Enterobacteriaceae | MOHW Food No. 1101900975 promulgated on 2021/06/02. Methods of Test for Food Microorganisms-Test of Enterobacteriaceae.(MOHWM0028.00) | 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 ⊙.