



報告編號：MZ2-230600454



# 台美檢驗科技股份有限公司

## 檢驗中心 測試報告

### 委託單位

### 味島食品股份有限公司

台北市迪化街一段136號

第 1 頁 / 共 3 頁

檢體名稱：(無味素) 鯉節風味調味料300g

製造公司：味島食品股份有限公司

製造日期：-

批號：-

檢體狀態：室溫

送檢方式：顧客送檢

聯絡人：羅小姐

聯絡電話：(02)2553-6231

有效期限：2025.06.15

原產地：台灣

檢體包裝：完整販售包裝

檢體數量：1件

報告用途：自主管理

----- 以上檢體資訊係由委託單位提供且確認 -----

收檢日期：2023/06/20

檢驗日期：2023/06/20

報告日期：2023/06/30

檢驗項目	檢驗結果	單位	檢驗方法	定量 / 偵測極限
金黃色葡萄球菌 #	陰性	CFU/g	衛生福利部 104.10.13 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。	<10
沙門氏桿菌 #	陰性	-	衛生福利部 102.12.23 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。	-
單核球增多性李斯特菌 #	陰性	CFU/g	衛生福利部 111.08.18 衛授食字第1111901489 號公告訂定:食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗。	<10

----- 以下空白 -----

#### 備註：

- 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。
- 檢驗項目有標「#」者，指該檢驗項目經衛生福利部認證，且依認證之檢驗方法執行檢驗。
- 本次檢驗如未涉及抽樣時，測試報告僅對該送驗檢體負責。將報告分離使用及 / 或摘要複製無效，報告中所載資料僅供參考，不宜做為廣告、商業推廣及公證用。當檢驗結果低於定量 / 偵測極限，以「未檢出」或「陰性」表示。



測試報告僅就委託者之委託事項提供  
檢驗結果，不對產品合法性做判斷



蔡岳廷

報告簽署人：蔡岳廷 博士



報告編號：MZ2-230600454



# 台美檢驗科技股份有限公司 檢驗中心 測試報告

## 委託單位

味島食品股份有限公司

台北市迪化街一段136號

第 2 頁 / 共 3 頁

檢體名稱：(無味素)鰹節風味調味料300g

檢體狀態：室溫

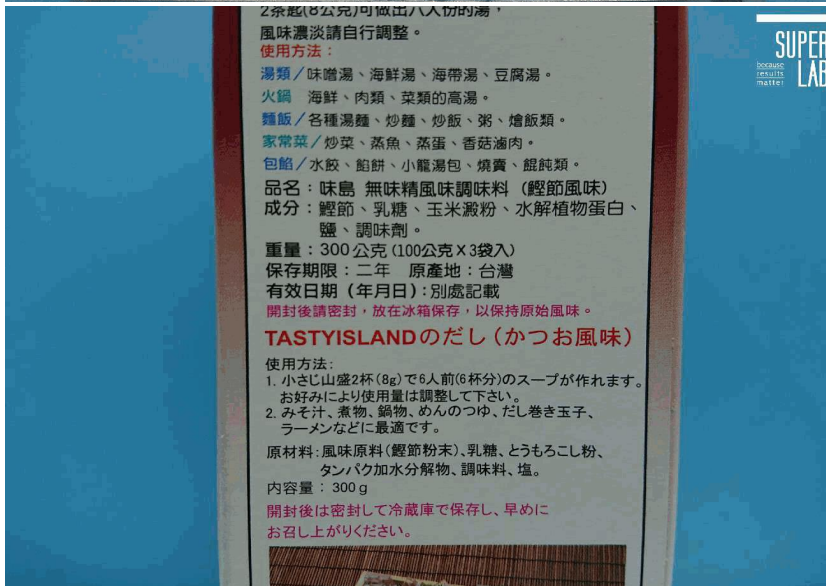
收檢日期：2023/06/20

檢驗日期：2023/06/20

報告日期：2023/06/30



MZ2-230600454



2茶匙(8公克)可做出1人份的湯。  
風味濃淡請自行調整。

使用方法：

湯類 / 味噌湯、海鮮湯、海帶湯、豆腐湯。

火鍋 / 海鮮、肉類、菜類的高湯。

麵飯 / 各種湯麵、炒麵、炒飯、粥、燴飯類。

家常菜 / 炒菜、蒸魚、蒸蛋、香菇滷肉。

包餡 / 水餃、餛飩、小籠湯包、燒賣、餛飩類。

品名：味島 無味精風味調味料 (鰹節風味)  
成分：鰹節、乳糖、玉米澱粉、水解植物蛋白、鹽、調味劑。

重量：300公克 (100公克 X 3袋入)  
保存期限：二年 原產地：台灣  
有效日期 (年月日)：別處記載  
開封後請密封，放在冰箱保存，以保持原始風味。

**TASTYISLANDのだし(かつお風味)**

使用方法：

1. 小ざし山盛2杯(8g)で6人前(6杯分)のスープが作れます。  
お好みにより使用量は調整して下さい。

2. みそ汁、煮物、鍋物、めん、のつゆ、だし巻き玉子、ラーメンなどに最適です。

原材料：風味原料(鰹節粉末)、乳糖、とうもろこし粉、タンパク加水分解物、調味料、塩。

内容量：300g

開封後は密封して冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。



FO13-06



連結至台美安全家



蔡岳廷

報告簽署人：蔡岳廷 博士



報告編號：MZ2-230600454



# 台美檢驗科技股份有限公司 檢驗中心 測試報告

## 委託單位

味島食品股份有限公司

台北市迪化街一段136號

第 3 頁 / 共 3 頁

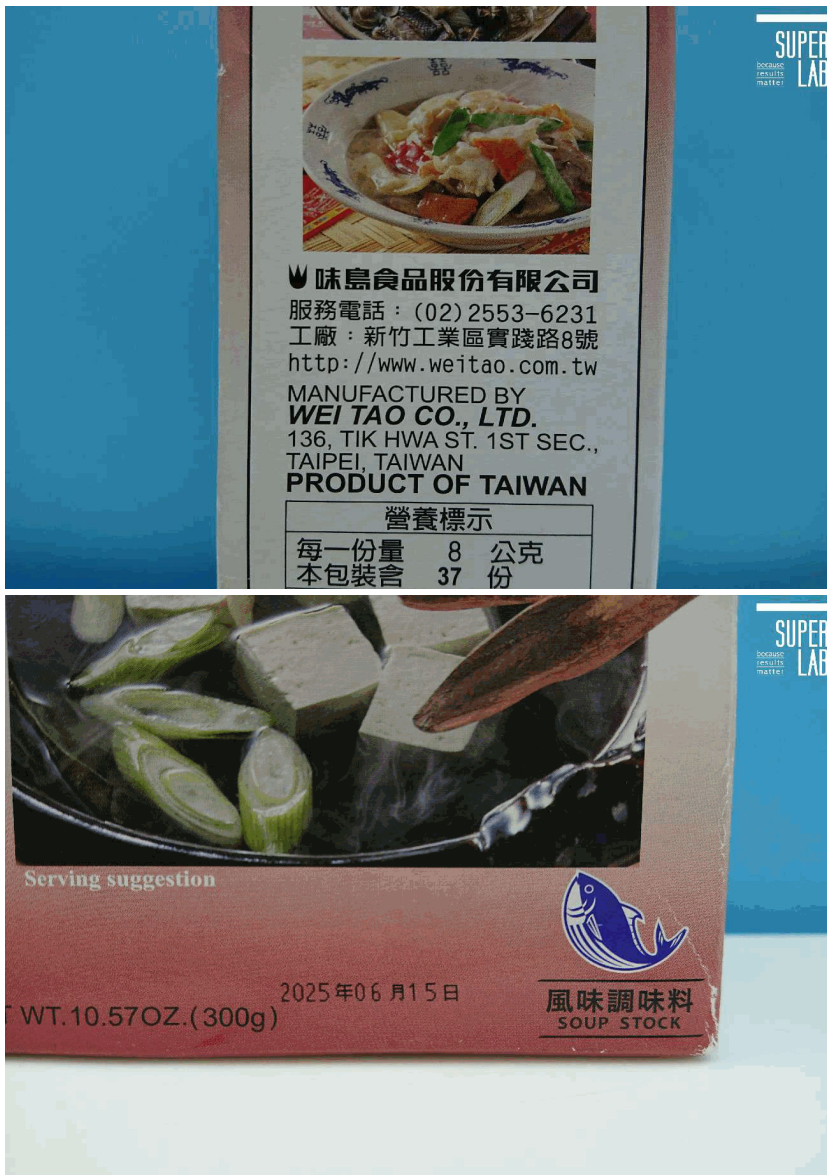
檢體名稱：(無味素) 鰹節風味調味料300g

檢體狀態：室溫

收檢日期：2023/06/20

檢驗日期：2023/06/20

報告日期：2023/06/30



蔡岳廷

報告簽署人：蔡岳廷 博士