

統萬股份有限公司  
74443 臺南市新市區大營里大營7號報告編號：AVA24201803  
報告日期：2024/02/27

產品名稱：龜甲萬味自慢系列-薑汁燒肉用醬  
樣品包裝：請參考報告頁樣品照片  
樣品狀態/數量：常溫/8件  
產品型號：—  
產品批號：—  
申請廠商：統萬股份有限公司  
申請廠商地址/電話/聯絡人：74443 臺南市新市區大營里大營7號/(06)5991511/品管課  
生產或供應廠商：—  
製造日期：2024/02/15  
有效日期：2025/08/14

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：2024/02/17  
測試日期：2024/02/17  
測試結果：-請見下頁-

吳偉銘

吳偉銘 / 經理

台灣檢驗科技股份有限公司  
報告簽署人

課長：



判定合格

林庭立 3/4

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<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://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。

統萬股份有限公司  
74443 臺南市新市區大營里大營7號

報告編號： AVA24201803  
報告日期： 2024/02/27



測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
★ 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
★ 防腐劑-酯類		---	---	---
★ 對羥苯甲酸甲酯(以對羥苯甲酸含量計)	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	0.005	g/kg
★ 對羥苯甲酸乙酯(以對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg
★ 對羥苯甲酸異丙酯(以對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg
★ 對羥苯甲酸丙酯(以對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg
★ 對羥苯甲酸第二丁酯(以對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg
★ 對羥苯甲酸異丁酯(以對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg
★ 對羥苯甲酸丁酯(以對羥苯甲酸含量計)		未檢出	0.005	g/kg
⑥ 黃麴毒素		---	---	---
⑥ 黃麴毒素B1	衛生福利部109年9月2日衛授食字第1091901654號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-黃麴毒素之檢驗(MOHWT0001.04)	未檢出	0.2	µg/kg
⑥ 黃麴毒素B2		未檢出	0.1	µg/kg
⑥ 黃麴毒素G1		未檢出	0.2	µg/kg
⑥ 黃麴毒素G2		未檢出	0.1	µg/kg

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<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://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。

統萬股份有限公司  
74443 臺南市新市區大營里大營7號報告編號： AVA24201803  
報告日期： 2024/02/27

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測 極限(註3)	單位
★ 生菌數	衛生福利部112年5月2日衛授食字第 1121900620號公告修正食品微生物之檢驗方法-生菌數之檢驗(MOHWM0014.02)	陰性*	10	CFU/g
★ 大腸桿菌群	衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌群之檢驗(MOHWM0015.01)	陰性	3.0	MPN/g
★ 大腸桿菌	衛生福利部110年10月06日衛授食字第1101902155號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.02)	陰性	3.0	MPN/g
★ 單核球增多性李斯特菌	衛生福利部111年8月18日衛授食字第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(MOHWM0029.00)	陰性	---	---
★ 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	---	---

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<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://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。

統萬股份有限公司  
74443 臺南市新市區大營里大營7號報告編號： AVA24201803  
報告日期： 2024/02/27

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
★ 順丁烯二酸與順丁烯二酸酐之總量以順丁烯二酸計	衛生福利部食品藥物管理署102年5月30日修正建議檢驗方法-食品中順丁烯二酸與順丁烯二酸酐總量之檢驗方法(TFDAA0010.01)	未檢出	10	ppm(mg/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 6 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. 本測試報告(AVA24201803)之黃麴毒素總量：未檢出。
8. 食品中可能存在微量順丁烯二酸，當檢體驗出微量順丁烯二酸時，尚需就其原料綜合研判，以釐清是否違法添加順丁烯二酸酐化製澱粉。
9. 當生菌數、黴菌及酵母菌數測試結果旁加星號(\*)時，表示其為估計值。
10. 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。
11. 本次委託測試項目(黃麴毒素)由SGS食品實驗室-台北執行(AF024201157)，Ⓢ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<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://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。

統萬股份有限公司  
74443 臺南市新市區大營里大營7號

報告編號: AVA24201803  
報告日期: 2024/02/27



樣品照片

## AVA24201803



## AVA24201803

**5mins 和風料理教室**

**1 豚のしょうが焼き**  
**薑汁燒肉**

時間 5分鐘 份量 3-4人份

材料 豬梅花肉片 300g、洋蔥 100g  
薑汁燒肉用醬 1包、油 1大匙

**STEP 1**  
將洋蔥切成片狀，備用

**STEP 2**  
鍋中倒入油，開中大火放入洋蔥炒至軟，再放入豬肉片炒至變色

**道地和風 美味關鍵**  
醬油使用 **薑汁燒肉用醬**，以新鮮生薑萃取與蝦皮製成，呈現生薑香氣，滋味醇厚，香氣、精緻。三層薑汁燒肉，美味與健康提升，生薑精華，提升風味。

**味自慢**

品名	龜甲萬味自慢系列-薑汁燒肉用醬
原料	水、釀造醬油(使用非基因改造大豆)、蔗糖、蔬果萃取液(冬瓜、西洋芹、食鹽、紅蘿蔔、蘋果、蕃茄樹、香菇)、黏稠劑(乙羥化己二酸二癸粉、玉米澱粉)、酒精、釀造醋(米醋)、酵母抽出物、薑粉、薑油(芥花油、薑)、芝麻油、薑萃取物、食鹽、洋蔥粉、蒜萃取物(大豆油、大蒜萃取物)。
內容量	100公克
保存期間	18個月(係指未開封狀態且正常條件下之保存)
有效日期	(西元)年月日標示於包裝上
保存條件	請置放於陰涼通風處，避免陽光直曬。
負責廠商	統萬股份有限公司 電話 06-5991511 至 20 線
負責廠商地址	臺灣臺南市新市區大營里大營7-2號
總代理	統一企業(股)公司   專任業務經理 0800037520

## AVA24201803

地址 臺灣臺南市永康區中興路301號

**STEP 3**  
薑汁燒肉用醬炒拌均勻，即完成

小提醒  
1. 後請一次使用完畢，因個人鍋具與食材大小而異，調理時間略有不同

還可以這樣做!

**2 いかの生姜炒め**  
**薑燒透抽**

掃我輕鬆出好菜

營養標示

每一份量	25公克	每份	每100公克
本包裝含	4份		
熱量	25.4大卡	100.3大卡	
蛋白質	0.6公克	2.5公克	
脂肪	0.2公克	0.7公克	
飽和脂肪	0.03公克	0.1公克	
反式脂肪	0公克	0公克	
碳水化合物	5.3公克	21.0公克	
糖	4.3公克	17.1公克	
鈉	402毫克	1607毫克	

**KIKKOMAN 龜甲萬** 是日本龜甲萬株式會社之註冊商標

2025.08.14

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<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://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：

AVA24201803

測試項目	測試方法	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
★ 防腐劑-酯類	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
Ⓟ 黃麴毒素	衛生福利部109年9月2日衛授食字第1091901654號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-黃麴毒素之檢驗(MOHWT0001.04)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 生菌數	衛生福利部112年5月2日衛授食字第 1121900620號公告修正食品微生物之檢驗方法-生菌數之檢驗(MOHWM0014.02)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 大腸桿菌群	衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌群之檢驗(MOHWM0015.01)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 大腸桿菌	衛生福利部110年10月06日衛授食字第1101902155號公告修正食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗(MOHWM0023.02)	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111年8月18日衛授食字第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(MOHWM0029.00)	詳見測試結果之定量/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
★ 順丁烯二酸與順丁烯二酸酐之總量以順丁烯二酸計	衛生福利部食品藥物管理署102年5月30日修正建議檢驗方法-食品中順丁烯二酸與順丁烯二酸酐總量之檢驗方法(TFDAA0010.01)	詳見測試結果之定量/偵測極限

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<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://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。