

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：AVA26201631
報告日期：2026/03/04

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/7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：2026/01/21
有效日期：2027/07/20

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：2026/02/09
測試日期：2026/02/09
測試結果：-請見下頁-

余玉滿
余玉滿 / 經理
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



課長：
統萬公司
115.3.10
林庭立

判定合格

陳振志

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>閱覽，凡電子文件之格式依<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>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： AVA26201631
報告日期： 2026/03/04



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	---	---
★ 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

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>閱覽，凡電子文件之格式依<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>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： AVA26201631
報告日期： 2026/03/04



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-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
★ 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
Ⓞ 黃麴毒素	---	---	---	---
Ⓞ 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-黃麴毒素之檢驗方法(MOHWT0001.04)	未檢出	0.2	µg/kg
Ⓞ 黃麴毒素B2		未檢出	0.1	µg/kg
Ⓞ 黃麴毒素G1		未檢出	0.2	µg/kg
Ⓞ 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服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>閱覽，凡電子文件之格式依<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>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: AVA26201631
報告日期: 2026/03/04



樣品照片

AVA26201631



AVA26201631

5mins 和風料理教室
豚のしょうが焼き
薑汁燒肉

烹調時間 5分鐘 份量 3-4人份
材料 豬梅花肉片 300g、洋蔥 100g
調味料 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。

STEP 3
倒入薑汁燒肉用醬炒拌均勻，即完成。

產地與風味
美味關鍵
藉由使用 薑汁燒肉用醬，以新鮮生薑萃取與鹽成醬料，呈現出溫和辛辣風味，散發濃郁香氣，構成 三種不同型態的生姜風味原料，提升薑汁燒肉香氣與風味豐富度。

品名	魚中風味自備系列-薑汁燒肉用醬
原料	水、鹽、糖、醬油(使用非基因改造大豆)、黑糖、鰹魚粉、味醂(含有:酒精、食鹽、紅麴菌、蘋果、麥芽糖、香茅)、結核菌(乙炔化二氯二異丙醇、玉米澱粉)、酒類、鹽漬鹽(米類)、碎海苔(出油、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
保存期限	18個月(拆封後請於低溫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	請置於陰涼乾燥處，避免陽光直曬。
負責廠商	統萬股份有限公司 電話 06-5991511(總機)201號
負責廠商地址	臺灣臺南市新市區大營里大營7之1號
總代理商	統一企業(股)公司 費用聯絡專線 0800037520
地址	臺灣臺南市永康區中正路301號

AVA26201631

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。

STEP 3
倒入薑汁燒肉用醬炒拌均勻，即完成。

營養標示

每份	25公克	每份	每100公克
每包	4份	每份	每100公克
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	

KKKOMAN 龜甲標 日本龜甲標 株式會社之註冊商標

EXP: 2027.07.20
原產地: 臺灣

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>閱覽，凡電子文件之格式依<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>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：

AVA26201631

測試項目	測試方法	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
★ 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
★ 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
◎ 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
塑化劑	衛生福利部食品藥物管理署102年3月25日修正建議檢驗方法-食品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑檢驗方法(TFDAA0008.02)(註：實驗室擴充原方法適用基質，非屬食藥署該項認證範圍)	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服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>閱覽，凡電子文件之格式依<https://www.sgs.com.tw/terms-of-service>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。