

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：AVA26304196
報告日期：2026/03/25

產品名稱：龜甲萬味自慢系列-照燒醬
樣品包裝：請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量：常溫/6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：2026/03/10
有效日期：2027/09/09

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：2026/03/16
測試日期：2026/03/16
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：



判定合格

陳振志 3/25

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：AVA26304196
報告日期：2026/03/25



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：AVA26304196
報告日期：2026/03/25



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
◎ 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(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
★ 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 5 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(AVA26304196)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(AFO26303408)，◎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：AVA26304196
報告日期：2026/03/25



樣品照片

AVA26304196



AVA26304196

雞腿

品名	魚甲萬味自慢系列-照燒醬
原料	水、麥芽糖、蔗糖、糖漬醬油(使用非基因改造大豆)、三溫糖(蔗糖、甜菜糖)、食鹽、粘稠劑(羧化己二酸二澱粉、玉米澱粉)、昆布萃取物、蘋果萃取液(冬瓜、西洋芹、食鹽、紅蘿蔔、蘋果、蕃茄糊、香蔥)、糖漬醬(米醋)、酵母抽出物、薑粉。
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，避免陽光直射。
負責廠商	統萬股份有限公司 電話 06-5991511 經20總
負責廠商地址	臺灣臺南市新市區大營里大營7之2號
總代理	統一企業(股)公司 受用者服務專線 0800037520
地址	臺灣臺南市永康區中正路301號
過敏原資訊	本產品含有大豆、小麥製品。本品含香辛料粉，若有懸浮沉澱係屬自然，請安心使用。
營養標示	每份 25公克

STEP 1 將雞腿切大塊，備用

STEP 2 中火入油，開中大火，雞皮朝下煎至上色，雞腿翻面，煎至上色後上鍋蓋，小火煎到熟

STEP 3 入照燒醬，煮約1-2分鐘完成

AVA26304196

照燒醬，煮約1-2分鐘完成

營養標示

每份	25公克	每份	每100公克
本包裝含	4份	熱量	43.6大卡 173.6大卡
		蛋白質	0.3公克 1.2公克
		脂肪	0公克 0公克
		鈉和脂肪	0公克 0公克
		反式脂肪	0公克 0公克
		碳水化合物	10.6公克 42.2公克
		糖	7.3公克 29.3公克
		鈉	466毫克 1862毫克

原產地：臺灣

EXP: 2027.09.09

統萬甲萬 KUKKOMAN 統萬甲萬是日本統萬株式會社之註冊商標

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：

AVA26304196

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
⊙ 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
★ 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。