



第一分道 山葵店有限公司

山一山 T.E. FUN TAU WASABI CO., LTD.

23586 臺灣新北市中和區中板路 18 巷 2 弄 16 號
No.16, Aly.2, Ln.18, Zhongban Rd., Zhonghe
Dist., New Taipei City 23586, Taiwan(R.O.C.)

TEL:02-2225-6421

Fax:02-2225-4695

統一編號:2259-6406

測試報告說明書

- 測試報告單位：環虹鋁騰
- 報告日期：2024/02/05
- 報告編號：H240129-012-02-A1
- 產品名稱：辣根粉 100 目
- 檢驗結果：

檢驗內容

檢驗項目	檢驗結果	單位	定量/偵測 極限	檢驗範圍
重金屬及元素				
1. 鉛	0.06	mg/kg	0.02	0.02~10
2. 鎘	0.17	mg/kg	0.02	0.02~10

檢驗方法

1~2. 衛生福利部109.07.01衛授食字第1091901111號公告訂定 蔬果植物類、果醬和果凍食品中重金屬檢驗方法(MOHWH0024.00)(實驗室擴充原方法適用基質，非屬食藥署該項認證範圍)

●檢驗結果說明如下：

★以下是食品中污染物質及毒素衛生標準 Q & A節錄的片段

Q9. 以鮮/濕重計之標準，對於經乾燥或濃縮等加工之產品如何適用？

2. 實務上，如有進口產品等無法進行源頭管理或不易取得原料相關 檢驗資訊者，且僅經脫水程序(如:乾燥、濃縮)，未有添加其他 食品原料等可能影響產品重金屬含量之情形，考量因脫水導致重 金屬相對濃度改變之可能，該等產品得實際依脫水或復水之倍數， 或依產品脫水前後之實際水分含量，回推適用之限值。

3. 以藻類食品為例，附表一中規範生鮮藻類之鉛限量為 1.0 mg/kg， 假設某一藻類產品自生鮮原料水分含量 85%脫水至 7%，則可依「 $(1 \div (1-85\%)) \times (1-7\%) = 6.2$ 」之公式換算出，該乾燥藻類產品 之鉛含量可允許至 6.2 mg/kg 以下。

Ans：生鮮辣根含水量：80% ； 乾燥脫水後：6%

計算結果：「 $(0.1 \div (1-80\%)) \times (1-6\%) = 0.47$ 」

*所以乾燥後的鉛與鎘允許範圍至 0.47(mg/kg) 以下

●法規及檢驗結果如下：

	法規標準限量(mg/kg) 鮮/濕重計	驗出來結果(mg/kg)乾燥計	計算後允許結果(mg/kg) 乾燥計
鎘-3.2.3 根菜及塊莖類	0.1	0.06	0.47
鉛-2.2.3 根菜及塊莖類	0.1	0.17	0.47

★檢驗結果為合格

製表人：詹婷伊

時間：2024/2/6