

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 07 日	產品檢驗項目：瘦肉條
產品來源：津谷	產品檢驗內容：瘦肉精(沙丁胺醇)
檢驗方法：沙丁胺醇快速測試片	檢驗人員：陳映如
檢驗結果	
	
判別方法：陰性反應(無瘦肉精) - 沙丁胺醇快速測試片呈現兩條線	
陽性反應 - 沙丁胺醇快速測試片呈現一條線	
檢驗標準：沙丁胺醇 - 不得檢出	

廠長 徐 昕

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 07 日 產品檢驗項目：干絲

產品來源：榮洲

產品檢驗內容：非基因改造

檢驗方法：核酸檢測儀

檢驗人員：陳映如

檢驗結果



判別方法：陰性反應 - 未檢出基改成份

陽性反應 - 含有基改成份

檢驗標準：基改成份 - 不得檢出

廠長 徐 晟

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 07 日 產品檢驗項目：干絲

產品來源：榮洲

產品檢驗內容：過氧化氫

檢驗方法：過氧化氫簡易試劑

檢驗人員：陳映如

檢驗結果

過氧化氫簡易試劑

使用範圍：魚肉燉製品、魚翅乾品、鷄製品、豆類製品、新鮮蓮子及鹽水雞

使用步驟：

將未經烹煮的食品，直接點滴試劑1~2滴，觀察其顏色變化，若顏色淡黃褐色至紅褐色，即有過氧化氫之殘留。

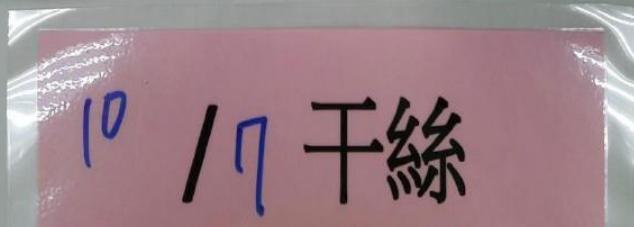
沒有

有

注意事項：

- 測試過的食品請勿繼續食用。
- 請應避免孩童不易取得處，誤觸以清水沖洗並儘速試驗。本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及作為其他用途。
- 本試劑係提供給消費者自主檢測使用，請勿用於其他用途，有疑慮請洽詢：

尖端醫試劑業務部 02-2692-6222 #168



判別方法：由試劑呈色判別是否含過氧化氫

檢驗標準：過氧化氫 - 不得檢出

廠長 徐 昕

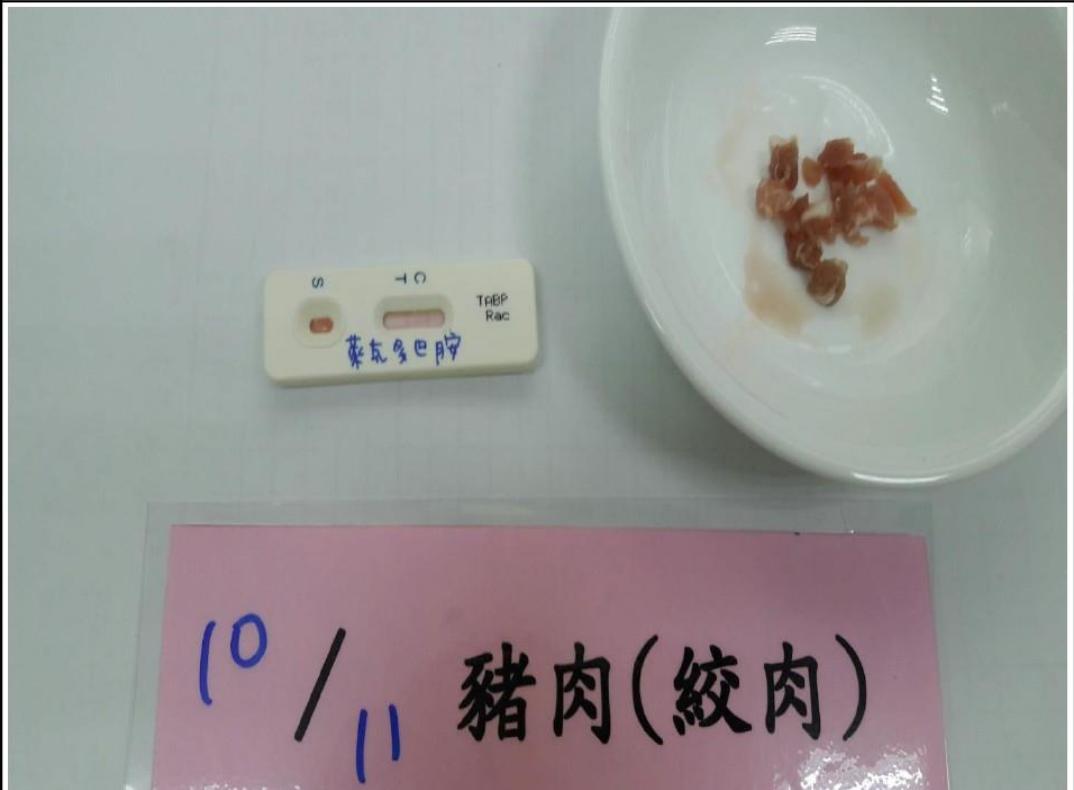
勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 11 日	產品檢驗項目：絞肉
產品來源：津谷	產品檢驗內容：瘦肉精(萊克多巴胺)
檢驗方法：萊克多巴胺快速測試片	檢驗人員：陳映如
檢驗結果	
	
判別方法：陰性反應(無瘦肉精) - 萊克多巴胺快速測試片呈現兩條線	
陽性反應 - 萊克多巴胺快速測試片呈現一條線	
檢驗標準：萊克多巴胺 - 不得檢出	

廠長 徐 晱

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 11 日 產品檢驗項目：豆腸

產品來源：榮洲

產品檢驗內容：過氧化氫

檢驗方法：過氧化氫簡易試劑

檢驗人員：陳映如

檢驗結果



廠長 徐 晟

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 12 日 產品檢驗項目：豆干

產品來源：榮洲

產品檢驗內容：皂黃

檢驗方法：皂黃簡易試劑

檢驗人員：陳映如

檢驗結果

皂黃、二甲基黃、二乙基黃 三合一簡易試劑

使用範圍：黃豆干、鹹魚等鮮豔橙黃色加工食品

使用步驟：

將未經烹煮的食品，直接點滴試劑1~2滴，觀察其顏色變化，若顏色呈紫紅色或是暗紅色，代表食物中會有上述染劑。

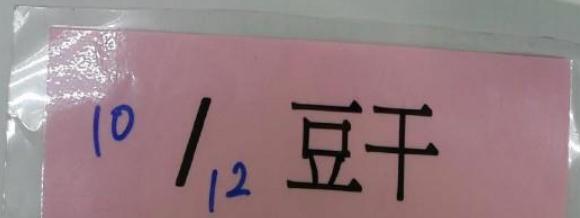
沒有

有

注意事項：

- 測試用的食品請勿繼續食用。
- 請應量取少量不易取得處，後需以清水沖洗並盡速就醫。本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及作為其他用途。
- 本試劑係提供給消費者自主檢測使用，請勿用於其他用途。有疑慮請洽：

尖端醫試劑服務部 02-2692-6222 #168



判別方法：由試劑呈色判別是否含皂黃

檢驗標準：皂黃 - 不得檢出

廠長 徐 晟

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 12 日 產品檢驗項目：豆干

產品來源：榮洲

產品檢驗內容：過氧化氫

檢驗方法：過氧化氫簡易試劑

檢驗人員：陳映如

檢驗結果

過氧化氫簡易試劑

使用範圍：魚肉練製品、魚罐乾品、蠻製品、豆類製品、新鮮蓮子及護水產

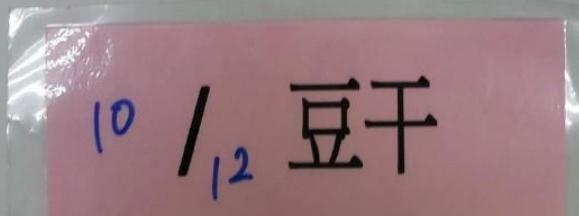
使用步驟：

將未經烹煮的食品，直接點滴試劑1~2滴，觀察其顏色變化，若顏色從黃褐色至紅褐色，即有過氧化氫之殘留。

注意事項：

- 試驗過的食晶請勿繼續食用。
- 請勿直接點滴於皮膚處，深觸以清水沖洗並儘速就醫。本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及作為其他用途。
- 本試劑係提供給消費者自主檢測使用，請勿用於其他用途。有疑慮請洽詢：

尖端醫 TAT 尖端醫
顧心懷



判別方法：由試劑呈色判別是否含過氧化氫

檢驗標準：過氧化氫 - 不得檢出

廠長 徐 晟

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

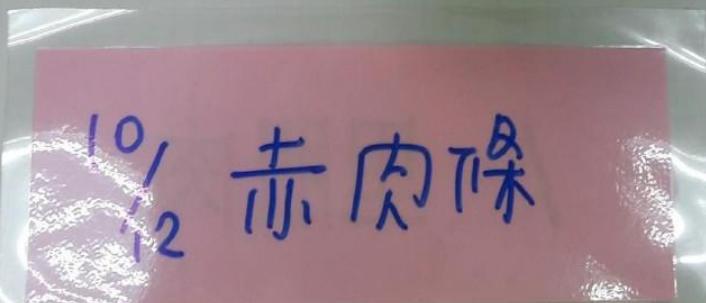
食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 12 日 產品檢驗項目：赤肉條

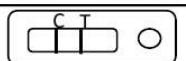
產品來源：津谷 產品檢驗內容：瘦肉精(鹽酸克侖特羅)

檢驗方法：鹽酸克侖特羅快速測試片 檢驗人員：陳映如

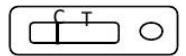
檢驗結果



判別方法：陰性反應(無瘦肉精) - 鹽酸克侖特羅快速測試片呈現兩條線



陽性反應 - 鹽酸克侖特羅快速測試片呈現一條線



檢驗標準：鹽酸克侖特羅 - 不得檢出

廠長 徐 汝

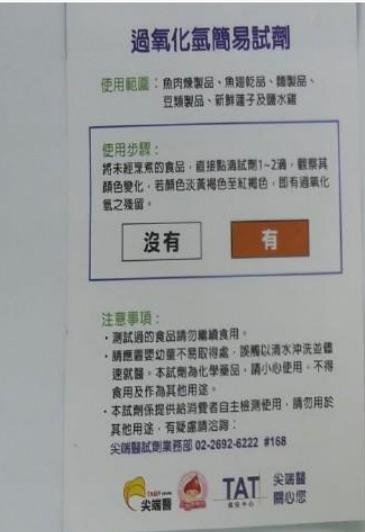
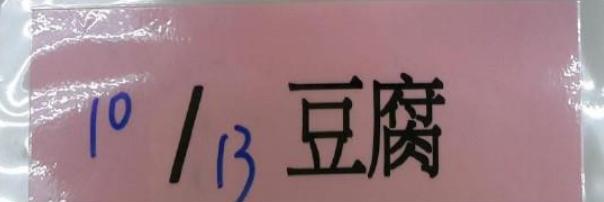
勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 13 日	產品檢驗項目：肉片
產品來源：津谷	產品檢驗內容：瘦肉精(沙丁胺醇)
檢驗方法：沙丁胺醇快速測試片	檢驗人員：陳映如
檢驗結果	
 <p>過氧化氫簡易試劑</p> <p>使用範圍：魚肉類製品、魚罐乾貝、鰐製品、豆類製品、新鮮蓮子及鹽水雞</p> <p>使用步驟： 將未經烹煮的食品，直接點滴試劑1~2滴，觀察其顏色變化。若顏色淡黃褐色至紅褐色，即有過氧化氫之殘留。</p> <p>沒有 <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>注意事項： • 測試過的食品請勿繼續食用。 • 請應善待兒童不易吞食處，誤嚥以清水沖洗並儘速就醫。本試劑為化學藥品，請小心使用。不得食用及作為其他用途。 • 本試劑係提供給消費者自主檢測使用，請勿用於其他用途。有疑慮請洽詢： 尖端醫試劑業者 02-6992-6222 #168</p> <p>尖端醫 TAT 尖端醫關心您</p> 	
 <p>10 / 13 豆腐</p>	
判別方法：陰性反應(無瘦肉精) - 沙丁胺醇快速測試片呈現兩條線	
陽性反應 - 沙丁胺醇快速測試片呈現一條線	
檢驗標準：沙丁胺醇 - 不得檢出	

廠長 徐 晟

勝駒食品工廠有限公司

公司地址：台中市大雅區中山北路3號1樓

公司電話：(04)25685299

食品檢驗實驗室

食材自主檢驗報告書

產品檢驗日期：105 年 10 月 13 日 產品檢驗項目：豆腐

產品來源：榮洲

產品檢驗內容：過氧化氫

檢驗方法：過氧化氫簡易試劑

檢驗人員：陳映如

檢驗結果

過氧化氫簡易試劑

使用範圍：魚肉製品、魚油乾品、醃製品、豆類製品、新鮮蔬果及鹽水雞

使用步驟：
將未經烹煮的食品，直接點滴試劑1~2滴，觀察其
顏色變化，若顏色淡黃褐色至紅褐色，即有過氧化
氫之殘留。

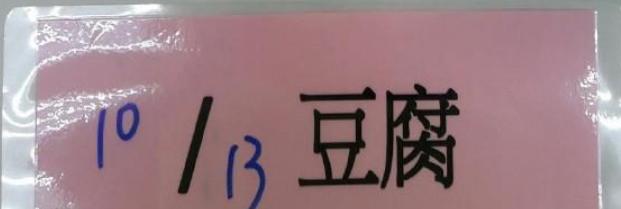
沒有

有

注意事項：

- 請試過的食品請勿繼續食用。
- 請應置於兒童不易取得到處，誤觸以清水沖洗並儘速就醫。本試劑為化學藥品，請小心使用，不得
食用及作為其他用途。
- 本試劑係提供給消費者自主檢測使用，請勿用於
其他用途。有疑慮請洽詢：

尖端醫試劑業務部 02-2692-6222 #168
尖端醫 TAT 尖端醫



判別方法：由試劑呈色判別是否含過氧化氫

檢驗標準：過氧化氫 - 不得檢出

廠長 徐 晟