

# 112 年 2 月份食品過敏原標示調查檢驗不合格產品公開資訊表

## 1. 高雄市政府衛生局送驗「旗魚鬆」產品未標示含麩質之穀物相關成分及食品過敏原醒語資訊。



製造負責廠商  
**進發食品有限公司**  
 屏東縣竹田鄉平洋路102號  
 電話：08-7891748  
 傳真：08-7891449

製造2022.07.27  
 有效2023.07.26

旗魚鮮肉、糖、豌豆粉、  
 棕櫚油、醬油、鹽、味精

過敏原資訊：本產品含有魚類、豆類及其製品，不適合對其過敏體質者

來源廠商(公司名稱)	-
來源廠商(公司地址)	-
製造廠商(公司名稱)	進發食品有限公司
製造廠商(公司地址)	屏東縣竹田鄉平洋路 102 號
批號	-
製造日期	2022/07/27
有效日期	2023/07/26
保存期限	-
檢驗方法	食品中動物性成分檢驗方法—定性篩選檢驗(MOHWF0030.01),食品中動物性成分檢驗方法—蝦之定性檢驗(TFDAF0012.00),食品中動物性成分檢驗方法—蟹成分之定性檢驗(MOHWF0028.01),食品中動物性成分檢驗方法—牛成分之定性檢驗(MOHWF0033.02),食品中動物性成分檢驗方法—雞成分之定性檢驗(MOHWF0035.01),食品中植物性成分檢驗方法—芒果成分之定性檢驗(MOHWF0004.01),食品中植物性成分檢驗方法—花生成分之定性檢驗(MOHWF0031.01),食品中植物性成分檢驗方法—胡桃之定性檢驗(TFDAF0017.00),食品中植物性成分檢驗方法—榛果之定性檢驗(TFDAF0018.00),食品中植物性成分檢驗方法—核桃之定性檢驗(TFDAF0019.00),食品中植物性成分檢驗方法—腰果之定性檢驗(TFDAF0020.00),食品中植物性成分檢驗方法—松子之定性檢驗(TFDAF0024.00),食品中植物性成分檢驗方法—巴西堅果之定性檢驗(TFDAF0025.00),食品中植物性成分檢驗方法—芝麻之定性檢驗(TFDAF0026.00),食品中植物性成分檢驗方法—開心果之定性檢驗(TFDAF0027.00),食品中植物性成分檢驗方法—大豆之定性檢驗(TFDAF0029.00),食品中牛乳β-乳球蛋白之檢驗方法(TFDAF0022.00)食品中雞蛋卵白蛋白之檢驗方法(TFDAF0023.00),食品中植物性成分檢驗方法—夏威夷豆之定性檢驗(TFDAF0033.00),食品中植物性成分檢驗方法—麥類之定性檢驗(TFDAF0034.00)
不合格原因暨檢出量 詳細說明	產品檢出麥類成分，惟未標示含麩質之穀物相關成分及食品過敏原醒語資訊。(衛生局已依食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項及第 45 條規定，處製造廠商新臺幣 4 萬元罰鍰，並限期改正。)
法規標準	食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項暨「食品過敏原標示規定」
建議	請業者依規定標示載明相關資訊
發布日期	2023/04/06

2. 高雄市政府衛生局送驗「魚酥」產品未標示食品過敏原醒語資訊。



**品名：魚酥**  
**重量：3公斤**  
**原料：**新鮮鮭魚、砂糖、棕櫚油、醬油、碗豆粉、甘草粉、調味劑(L-麩酸鈉)、薑粉、乙基麥芽醇、(麵包油炸粉:麵粉、水、鹽、酵母、玉米澱粉、硫酸鈣、碳酸氫銨製劑(碳酸氫銨、碳酸鎂)、異抗壞血酸鈉(抗氧化劑)、酵母抽出物、L-半胱氨酸鹽酸鹽、食用黃色四號、食用黃色五號、精製椰子油)

保存期限：六個月  
 有效日期：標示於封口處  
 保存方法：避免陽光直射開封後請及早食用或冷藏保存。  
 食用說明：本品已熟，開封後即可食用，是拌飯、拌粥、做三明治、麵包的好搭檔  
 ※本產品若有出現細微黑點，為產品遇熱焦化，純屬自然現象，請消費者安心食用。

**唯興食品有限公司** 榮譽出品  
 通過HACCP / ISO22000食品衛生安全管理系統驗證  
 工廠:高雄市鳳山區輜汽北二路16號  
 電話:07-7150518 20220815  
 傳真:07-7151055 20230214  
 原產地:台灣  
 工廠登記證:99-721544-00

**營養標示 Nutrition Facts**

每一份量：20公克  
 本包裝含：150份

	每份	每100公克
熱量Calories	91.2大卡	456.0大卡
蛋白質Protein	5.3公克	26.5公克
脂肪Total Fat	3.0公克	15.1公克
飽和脂肪Saturated Fat	0.7公克	3.5公克
反式脂肪Trans Fat	0公克	0公克
碳水化合物Total Carbohydrate	10.6公克	53.2公克
糖Sugar	5.6公克	28公克
鈉Sodium	19毫克	97毫克

來源廠商(公司名稱)	-
來源廠商(公司地址)	-
出品廠商(公司名稱)	唯興食品有限公司
出品廠商(公司地址)	高雄市鳳山區輜汽北二路 16 號
批號	-
製造日期	2022/08/15
有效日期	2023/02/14
保存期限	六個月
檢驗方法	食品中動物性成分檢驗方法—定性篩選檢驗(MOHWF0030.01),食品中動物性成分檢驗方法—蝦之定性檢驗(TFDAF0012.00),食品中動物性成分檢驗方法—蟹成分之定性檢驗(MOHWF0028.01),食品中動物性成分檢驗方法—牛成分之定性檢驗(MOHWF0033.02),食品中動物性成分檢驗方法—雞成分之定性檢驗(MOHWF0035.01),食品中植物性成分檢驗方法—芒果成分之定性檢驗(MOHWF0004.01),食品中植物性成分檢驗方法—花生成分之定性檢驗(MOHWF0031.01),食品中植物性成分檢驗方法—胡桃之定性檢驗(TFDAF0017.00),食品中植物性成分檢驗方法—榛果之定性檢驗(TFDAF0018.00),食品中植物性成分檢驗方法—核桃之定性檢驗(TFDAF0019.00),食品中植物性成分檢驗方法—腰果之定性檢驗(TFDAF0020.00),食品中植物性成分檢驗方法—松子之定性檢驗(TFDAF0024.00),食品中植物性成分檢驗方法—巴西堅果之定性檢驗(TFDAF0025.00),食品中植物性成分檢驗方法—芝麻之定性檢驗(TFDAF0026.00),食品中植物性成分檢驗方法—開心果之定性檢驗(TFDAF0027.00),食品中植物性成分檢驗方法—大豆之定性檢驗(TFDAF0029.00),食品中牛乳β-乳球蛋白之檢驗方法(TFDAF0022.00)食品中雞蛋卵白蛋白之檢驗方法(TFDAF0023.00),食品中植物性成分檢驗方法—夏威夷豆之定性檢驗(TFDAF0033.00),食品中植物性成分檢驗方法—麥類之定性檢驗(TFDAF0034.00)
不合格原因暨檢出量 詳細說明	產品成分含新鮮鮭魚、麵粉及醬油，惟外包裝未標示食品過敏原醒語資訊。(衛生局已依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 10 款及第 47 條第 1 項第 8 款規定，處來源廠商新臺幣 3 萬元罰鍰，並限期改正。)
法規標準	食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項暨「食品過敏原標示規定」
建議	請業者依規定標示載明相關資訊
發布日期	2023/04/06