

# 食品全方位檢測服務

從農畜水產原料，歷經製造、加工、包裝、運送至通路販售，食品從原料、半成品到商品化，在高度分工的層層環節中，如何遵循食品衛生安全法規，讓上中下游的食品產業鏈串聯，落實自主管理，台美檢驗(SuperLab)瞭解每一個環節，提供全方位的檢驗項目，協助食品業者強化對品質的管控，建立食品溯源的管理制度，在層層把關下，與您一起攜手守護食品安全。

檢驗項目	項目說明
營養標示	● 8大、14大—檢驗後可免費申請使用營養標示換算系統
微生物及其毒素、代謝產物	● 金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌、腸桿菌科、大腸桿菌、大腸桿菌 O157:H7、大腸桿菌群、生菌數、腸炎弧菌、肉毒桿菌、金黃色葡萄球菌腸毒素、A型肝炎病毒
重金屬	● 食品重金屬 5項—砷、鉛、鎘、汞、銅 ● 水產重金屬—鉛鎘+甲基汞、無機砷
真菌毒素	● 總黃麴毒素、黃麴毒素、赭麴毒素 A、棒麴毒素、橘黴素、多重黴菌毒素
農藥殘留	● 農藥殘留、環氧乙烷
食品添加物	● 防腐劑 5項、12項 ● 抗氧化劑 11項—PG, THBP, TBHQ, NDGA, BHA, 4-HR, OG, DG, BHT, ETH, HMBP ● 二氧化硫、著色劑、保色劑、甜味劑、漂白劑
動物用藥	● 動物用藥殘留 48項、氯黴素類 4項、四環黴素類 7項、硝基夫喃代謝物 4項、beta 內醯胺類抗生素、孔雀綠及其代謝物、乙型受體素類 21項
非法添加物	● 順丁烯二酸與酸酐—非法添加於澱粉類等相關產品 ● 硼酸及其鹽類—非法添加於食品增加口感與彈性 ● 甲醛、硼砂、三聚氰胺、塑化劑、蘇丹色素、工業色素(皂黃、二甲基黃、二乙基黃)、螢光增白劑
包裝	● 塑化劑、著色劑、材質試驗、溶出試驗、耐熱試驗
其他	● 食品摻偽—素食、牛、羊、豬、雞、魚、鴨攙偽鑑定 ● 乳品品質—乳脂肪含量、乳蛋白質、最低活性可食用發酵菌含量、菌種鑑定 ● 指標成分—咖啡因、總乳酸菌、菌種鑑定、兒茶素、魚油、中鏈脂肪酸、葉黃素、葡萄糖胺 ● 酒類檢測—甲醇、乙醇、鉛含量、二氧化硫、苯甲酸和己二烯酸 ● 食品廠環境衛生檢測、食品衛生稽核服務、抗菌試驗、基因改造鑑定、常見西藥成分、酸價、苯駢芘等

## 免費線上查詢產品的建議檢測項目

如您具有大量或定期檢驗需求，歡迎主動聯絡，由專人為您規劃合適方案。

