

FOOD SERVICES

加工食品

加工食品是現代科技的產物，可讓食材有各種變化，增加消費者的新鮮感，並透過現代化製程將產品標準化，延長保存期限，也更方便產品運送與銷售。為了達到產品設定的品質目標，如何進行加工製程的管理也是重要的課題。



您的產品有多好呢？

它是否

- 未使用食品添加物，或有使用但是符合使用範圍及限量標準
- 不含致病性微生物
- 不含重金屬、真菌毒素或其他有害物質
- 來自符合國際水準的生產線進行製造

您可能不知道您的產品有多好

或是該如何以客觀的數據說服您的客戶及消費者.....

這些都是Intertek全國公證能提供協助的地方

協助產品差異化

讓您獲得更大的利益！



我們的服務

規範	類型	檢驗項目
各類衛生標準： 一般食品、冷凍食品類、 生食用食品類、液蛋、 飲料類、冰類、乳品類、 生熟食混合即食食品類、 包裝飲用水及盛裝飲用水	微生物	<ul style="list-style-type: none"> 生菌數 大腸桿菌群 大腸桿菌 黴菌及酵母菌 腸炎弧菌 志賀氏桿菌 金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌 糞便性鏈球菌 綠膿桿菌 仙人掌桿菌 李斯特菌
食品添加物使用範圍及 限量暨規格標準	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 防腐劑 丙酸 硼砂/硼酸 二氧化硫 過氧化氫 甜味劑 著色劑 蘇丹色素 二甲基黃 抗氧化劑 磷酸鹽 亞硝酸鹽
食品中污染物質及 毒素衛生標準	重金屬	<ul style="list-style-type: none"> 鉛 鎘 汞 甲基汞 砷 無機砷 錫 銻
	毒素	<ul style="list-style-type: none"> 黃麴毒素B1, B2, G1, G2 黃麴毒素M1 赭麴毒素A 棒麴毒素 橘黴素 玉米赤黴毒素 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 伏馬毒素B1, B2
	有害物質	<ul style="list-style-type: none"> 單氯丙二醇 苯(a)駢芘 游離棉籽酚 芥酸 配醣生物鹼 麻痺性貝毒 揮發性鹽基態氮 組織胺
其他		<ul style="list-style-type: none"> 三聚氰胺 塑化劑 順丁烯二酸 丙烯醯胺 甲醛 螢光增白劑 溴酸鹽 果糖酸 4-MEI/2-MEI 溶劑殘留 單氯丙二醇酯 縮水甘油酯

表中未列出的項目，歡迎與我們洽詢

為何選擇Intertek全國公證？

- 為ISO 17025認證實驗室，具備TAF與TFDA認證，符合您內外銷的需求
- 日本厚生省登錄之指定檢查機關、新加坡認可之海外中成藥檢測認證實驗室
- 服務據點遍佈100多國，擁有1,000個實驗室與分支機構
- 提供ATIC服務(保證、測試、驗貨和認證)的全球領導品牌
- 以先進的儀器設備和專業服務，為每個客戶量身打造創新的ATIC解決方案

想要為您的產品加值？

請立即聯繫我們！

FOR MORE INFORMATION

台北 +886 2 66022888
 台中 +886 4 23598819
 高雄 +886 7 5369895

 www.intertek-twn.com