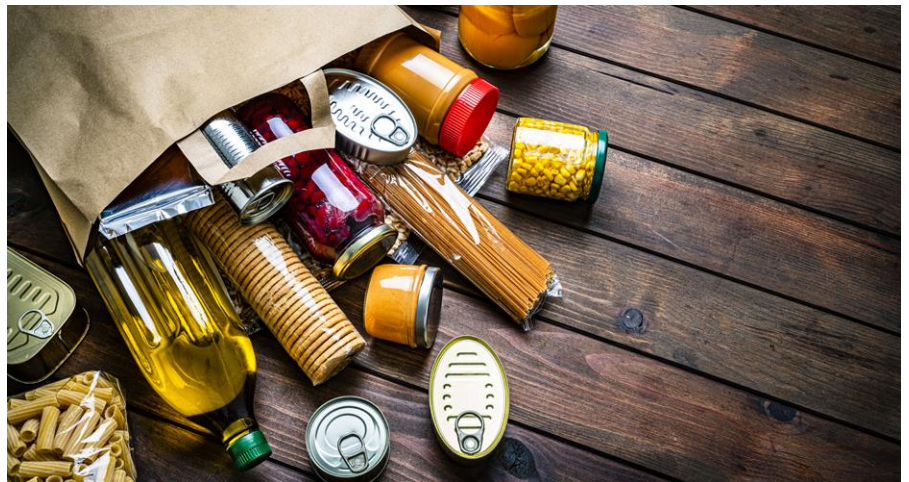


FOOD

加工食品檢驗

PROCESSED FOOD SOLUTIONS

人類對食物進行加工已有悠久的歷史，可讓食物更為安全、美味，也保存更久。然而，繁複的加工處理與非法使用食品添加物卻對人體健康帶來危害。針對加工製程進行品質控管並確保食品安全，是業者的重要課題。



您的挑戰

「食品加工」是以農、畜、水產品為主原料，透過物理、化學、微生物等方式加工處理，改變食物的型態，以達到增加保存性、提升適口性、改善營養價值、提高便利性等目的。食品加工技術隨著需求而發展，已成為飲食生活的一部分，然而帶來便利之餘，卻也對健康帶來威脅。

食品在加工過程易受微生物的污染，或因儲存不當產生真菌毒素的風險。近年來食安事件層出不窮，促使政府及消費者更加重視食品是否符合法規規範。因此，定期針對產品進行品質檢驗，確保產品的安全性是維護商譽與贏得市場商機的重要關鍵。

我們的解決方案

Intertek 全國公證獲得財團法人全國認證基金會 (TAF) 與衛生福利部食品藥物管理署 (TFDA) 認證，在食品安全擁有多年的產業經驗。我們專業的技術人員以先進的儀器與設備為產品提供完整的分析與測試服務，包括：

微生物

- 腸桿菌科、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌、金黃色葡萄球菌腸毒素、大腸桿菌、阪崎腸桿菌、大腸桿菌群、腸炎弧菌、大腸桿菌 O157:H7、糞便性鏈球菌、綠膿桿菌、金黃色葡萄球菌、生菌數等

食品添加物

- 防腐劑、丙酸、過氧化氫、抗氧化劑、二氧化硫、亞硝酸鹽、著色劑、甜味劑、硼砂/硼酸、蘇丹色素、二甲基黃、磷酸鹽等

污染物質與毒素

- 重金屬：總砷、無機砷、鉛、鎘、汞、甲基汞、錫、銅、鎳
- 真菌毒素：黃麴毒素B1、總黃麴毒素、黃麴毒素M1、赭麴毒素A、棒麴毒素、橘黴素、伏馬毒素B1, B2、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇、玉米赤黴毒素
- 其他污染物質：3-單氯丙二醇、苯(a)駢芘、總配醣生物鹼、芥酸、揮發性鹽基態氮、組織胺、縮水甘油脂肪酸酯

其他

- 三聚氰胺、丙烯醯胺、塑化劑、順丁烯二酸等

關於 Intertek

Intertek 是全球領先的全方位品質保證服務機構，服務據點遍及全球 100 多國，擁有 1,000 多個分支機構，致力於為客戶之營運和供應鏈提供創新、客製化的保證、測試、驗貨與認證解決方案。Intertek 始終以專業、精準、快速、熱情的全方位品質保證服務，協助客戶安全地向前邁進。

FOR MORE INFORMATION

台北 +886 2 66022888

台中 +886 4 23598819

高雄 +886 7 5369895

website.tw@intertek.com

www.intertek-twn.com