

測試報告

簽發日期: 01-12-2021

第 1 頁, 共 2 頁

佳力高試驗編號: 220124-2528

樣品資料由客戶提供:-

客戶名稱: Kam Tai (CHK) Limited

客戶編號: --

地址: Stall V19, Level 1, Plover Cove Garden, 3 Plover Cove Road, 合約編號: --
Tai Po, New Territories, Hong Kong

品牌名稱: 丰盛紅啤

取樣日期: --

樣品描述: 全麥白啤酒

生產批號: 20210421

生產商: 望和多彩原漿啤酒有限公司

實驗室測試結果:-

樣品收取日期: 25-10-2021

測試日期: 29-10-2021 to 11-11-2021

1. 啤酒理化要求

檢測項目	檢測結果	品質標準 ³	單位	檢測方法
酒精度	5.0	≥3.7	%vol	GB/T 4928-2008
總酸	1.6	≤2.6	mL/100mL	GB/T 4928-2008
二氧化碳	0.49	0.35~0.65	% (質量份數)	GB/T 4928-2008
雙乙酰	0.02	≤0.15	mg/L	GB/T 4928-2008
蔗糖轉化酶活性 ⁶	呈陰性	--	--	GB/T 4928-2008

2. 黃曲霉毒素

檢測項目	檢測結果	品質標準 ⁴	單位	檢測方法
總黃曲霉毒素 (黃曲霉毒素 B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	檢測不到	--	µg/kg	高效液相色譜-串聯質譜法
黃曲霉毒素 B ₁	檢測不到	5	µg/kg	

Form No. FD ANALYSIS_T1 dd 30/10/2015

測試報告

簽發日期：01-12-2021

第 2 頁, 共 2 頁

佳力高試驗編號: 220124-2528

實驗室測試結果(續):-

3. 微生物限度


檢測項目	檢測結果	品質標準 ⁵	單位	檢測方法
沙門氏菌	未檢出	未檢出	/25mL	GB2758-2012
金黃葡萄球菌	未檢出	未檢出	/25mL	

備註:

1. 測試結果僅對試樣負責。
2. 檢測項目的檢測限如下:
總黃曲霉毒素 (黃曲霉毒素 B₁, B₂, G₁, G₂) = 2 µg/kg, 黃曲霉毒素 B₁ = 0.5µg/kg
3. 啤酒理化要求標準根據GB 4927-2008。
按客人提供資料, 啤酒的分類為淡色啤酒及熟啤酒; 等級為一級; 原麥汁濃度為 11.0 °P。
4. 黃曲霉毒素標準根據GB2761-2017。
5. 微生物限度標準根據GB2758-2012。
6. 僅對“生啤酒”和“鮮啤酒”有要求。

查核:


 Pang Chi Fung
 Assistant Technical Manager


 Leung Sze Yui, Horasis
 Technical Manager

審批:


 Lo Tim Lun
 Senior Manager

報告完結

Form No. FD ANALYSIS_T1 dd 30/10/2015