

異常發生原因分析、矯正措施及預防再發措施

一、異常發生原因分析

本公司沙拉油產品檢出苯駢芘 (BaP) 超標，停止相關產品出貨及生產，並於 7/2 邀請學者朱燕華博士、食品工業發展研究所董志宏主任及林柏良技師，進廠針對製程條件、黃豆品質及產地來源，進行全面檢視與討論。

(一) 製程確認結果

經逐項檢視提油及精煉製程操作紀錄，各項製程參數均維持於正常管制範圍：

- 提油廠製程最高溫設備管制 (調質塔 $70\pm 5^{\circ}\text{C}$ 、膨化機 $100\pm 10^{\circ}\text{C}$ 、氣提塔 $110\pm 5^{\circ}\text{C}$)
實際 115 年 1 月~6 月均依標準條件操作 (調質塔 72°C 、膨化機 100°C 、氣提塔 110°C)。
- 精油廠各製程管制 (脫色真空 $40\pm 20\text{mbar}$ ，脫色溫度 $110\pm 5^{\circ}\text{C}$)、(脫臭真空 $2\pm 1\text{mbar}$ ，脫臭溫度 $240\pm 5^{\circ}\text{C}$)
實際 115 年 1 月~6 月均依標準條件操作 (脫色真空 50mbar ，脫色溫度 108°C)、(脫臭真空 1.0mbar ，脫臭溫度 245°C)
操作溫度及真空度亦均符合製程管制標準。

依據 WHO 世界衛生組織 (Dr J. C. Larsen, 1991), "It is important to note that the formation of PAHs is only significant at higher temperatures, generally over $350 - 400^{\circ}\text{C}$, and that below this temperature the formation of benzo[a]pyrene in food is minimal. , PAHs/BaP 形成於 $350 - 400^{\circ}\text{C}$ 以上較為顯著；低於此溫度時，食品中 Benzo[a]pyrene 的生成量通常極少。

歐盟食品科學委員會 (Scientific Committee on Food, SCF, 2002) Refining reduces PAHs substantially, particularly bleaching with activated carbon and deodorisation. 精煉可大幅降低 PAHs/BaP，而非生成，其中以脫色及脫臭效果最明顯，研究亦顯示精煉後 BaP 可大幅下降。

本公司製程未達其生成條件；另精煉製程之中和、脫色及脫臭程序主要功能為降低油脂中 BaP 含量而非產生 BaP，因此本次異常經確認未發現製程操作異常，亦無證據顯示本公司製程會造成苯駢芘生成。

(二) 原料風險研判

巴西聖保羅州食品科技研究所 ITLA (Mônica C. Rojo Camargo、Paula Ramos Antonioli、Eduardo Vicente, 2012) 針對歷年巴西市售植物油的抽驗研究 (發表於 ScienceDirect 與 PubMed 等平台)，巴西大豆油普遍能驗出變動幅度極大的 BaP 殘留。部分製程粗糙的樣品，其 BaP 含量超過國際標準。

根據 *Food Chemistry (2012) Evaluation of polycyclic aromatic hydrocarbons content in different stages of soybean oils processing* 食品化學(2012)大豆油加工不同階段多環芳香烴含量的評估

1. *Two main routes of PAHs contamination have been suggested: environmental pollution and direct drying of the raw material with combustion smoke before oil extraction.* 汙染主要有兩個來源 1. 環境汙染 2. 油料原料於榨油前採用燃燒煙氣直接乾燥。
2. *This might be attributed to different soybean seed drying processes, which is the main responsible for oils contamination.* 不同黃豆乾燥方式，很可能就是植物油 PAHs/BaP 污染的主要原因
3. *Brazil uses direct drying with combustion smoke.* 研究指出，巴西黃豆普遍採用直接燃燒煙氣乾燥，煙氣中的 PAHs/BaP 會附著於黃豆表面，並於榨油時轉移至原油。
4. *Higher pluviometric indexes... more drying steps were required. Brazil presents different weather conditions, where artificial drying is always necessary.* 部分地區因降雨量高於預期，需要更多的乾燥步驟，巴西不同產區由於氣候因素，各產地品質不依

另根據 *US & Brazil Soybean Quality Report (SGS/AgCom)* 美國與巴西大豆品質報告(SGS 全球檢驗驗證公司/ AgCom 巴西農產品品質分析公司)，連續多年比較美國與巴西出口黃豆品質的報告指出 *When we compare 2024/2023 shipments, Brazilian Soybean has 0.99% higher Moisture, 0.31% higher Heat Damage Kernels and 5.04% Total Damage Kernels.* 巴西黃豆相較於同期美國黃豆，水分含量高出 0.99%，熱損粒比例高 0.31%，總損傷粒比例高出 5.04%

植物油中 BaP 主要污染來源為原料端，其中黃豆收穫後若採用燃燒煙氣直接乾燥，燃燒產生之 BaP 可能附著於黃豆表面，後續於榨油時進入原油，因此黃豆乾燥方式被認為是影響 BaP 最重要之因素。

本批次(2-1T)使用之巴西黃豆係由 4 家不同供應商一起供應，各供應商可能來自不同產區，產區之氣候、水分及乾燥方式不同，BaP 污染風險亦存在差異。本批(2-1T)黃豆亦觀察到熱損粒(0.31%)，水分(12.6%)，比例均較歷史平均水分(11.7%)熱損粒(0.10%)來的較高，顯示原料可能因產地乾燥條件較嚴苛而增加 BaP 殘留風險。

綜合 WHO 世界衛生組織、EFSA/SCF 歐盟食品科學委員會、ITLA 巴西聖保羅州食品科技研究所及 SGS 出口品質資料，可知植物油中 PAHs/BaP 污染主要與原料、乾燥方式及燃燒氣體接觸有關，而非一般精煉製程生成。巴西黃豆因產地氣候因素，通常需人工乾燥，且降雨增加時需增加乾燥步驟，出口品質調查顯示其水分、熱損粒及總損傷粒均高於美國黃豆。

二、矯正措施

1. 已立即停止相關批次產品出貨及生產。
2. 邀請食品工業發展研究所油脂專家進廠查核製程及操作條件，確認製程參數均符合標準，未發現造成 BaP 生成之異常情形。
3. 增加黃豆原料及大豆沙拉油 BaP 送驗頻率。

三、預防再發措施

1. 強化原料管理

- 增加黃豆原料採樣數量及送驗頻率，7/3 起針對每槽黃豆取樣送驗第三方實驗室(BaP)，直到中聯有自主檢驗能力(BaP)。
- 黃豆水分若超過 12.5%，黃豆自主檢驗(熱損粒)增加至每日檢驗。
- 避免採購季末的黃豆。

2. 強化供應商管理

- 將 BaP 風險納入供應商評估及採購管理機制(針對各供應商提供之黃豆，建立品質資料庫(含 BaP)，進行供應商評級，提供採購參考)。

3. 持續製程管理

- 持續監控提油及精煉各項關鍵製程參數，確保操作均符合標準。

4. 強化品質監控

- 7/3 起增加每批己烷進廠，進行委外檢驗 BaP。
- 現階段針對大豆沙拉油，逐批(槽)檢驗合格後，始可出貨。
- 建立 BaP 自主檢測能力，於 7/3 立即詢價採購 HPLC-螢光檢測器，可即時檢測結果。

5. 民眾風險溝通

- 主動將黃豆及沙拉油檢驗報告於公告公司網頁，供民眾與消費者週知。

引用來源：

世界衛生組織食品添加系列第 28 號-苯駢芘(BaP)

https://incem.org/documents/jecfa/jecmono/v28jel8.htm?utm_source=chatgpt.com

香港食安中心逐字引用世界衛生組織食品添加系列第 28 號-苯駢芘(BaP)

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_161_02.html?utm_source=chatgpt.com

歐盟食品科學委員會 (SCF) 對食品中多環芳香烴 (PAHs) 之科學意見書

https://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf?utm_source=chatgpt.com

美國與巴西大豆品質報告(SGS 全球檢驗驗證公司/ AgCom 巴西農產品品質分析公司)，續多年比較美國與巴西出口黃豆品質的報告

https://ussoybean.jp/wp/wp-content/uploads/2024/04/us-brazil-soybean-quality-report-20240328.pdf?utm_source=chatgpt.com

巴西聖保羅州食品科技研究所，食品化學(2012)大豆油加工不同階段多環芳香烴含量的評估

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.06.031>

食品工業發展研究所

朱燕華博士

董志宏主任

林柏良技師

中聯油脂(股)公司

蔡清松 董事長

蔣有福 襄理

陳建龍 副課長

謝宛枚 組長

余凌冲 總經理

郭書榮 課長

陳昀蔚 工程師

李子銘 工程員





● 提供歷年黃豆及沙拉油 4PAHs 檢驗資料

歷年檢測數據

日期	產品	船批	苯(a)駢萘	苯(b)駢萘	苯(a)駢苊	chrysene	4PAHs(總量)	檢驗單位	產地
112.07.27	黃豆	3-1T可利輪+4-1T遠見輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	巴西
113.04.17	黃豆	2-1T 康卡輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	巴西
114.04.02	黃豆	1-1T 貿易家輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	巴西
115.04.22	黃豆	2-1T 泰美斯輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	巴西
115.05.27	黃豆	3-1T 得分輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	巴西

日期	品項	船批	苯(a)駢苊	苯(a)駢萘	苯(b)駢萘	chrysene	4PAHs(總量)	檢驗單位	產地
			2ppb ↓	—	—	—	10ppb ↓		
110.03.17	大豆沙拉油	1-1P大企輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
110.05.20	大豆沙拉油	3-1T亞提輪	0.7	2.2	1.2	1.9	6.0	SGS	巴西
110.10.29	大豆沙拉油	7-1T佐世保輪	0.7	N.D.	N.D.	0.9	1.6	SGS	巴西
110.12.17	大豆沙拉油	9-1T夏日輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
111.02.25	大豆沙拉油	11-1亞斯比輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
111.04.25	大豆沙拉油	2-1T通順輪	1.0	2.8	1.4	3.5	8.7	SGS	巴西
111.09.01	大豆沙拉油	5-1T清華山輪	0.8	1.6	1	2.5	5.9	SGS	巴西
111.12.23	大豆沙拉油	9-1T泰鼎輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
112.02.20	大豆沙拉油	11-1T百樂輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
112.06.28	大豆沙拉油	3-1T可利輪	0.7	1.1	0.8	2.3	4.9	SGS	巴西
112.09.22	大豆沙拉油	6-1T馬力歐輪	N.D.	N.D.	N.D.	0.7	0.7	SGS	巴西
113.01.19	大豆沙拉油	10-1T亞尼士輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
113.03.13	大豆沙拉油	貨櫃	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
113.05.07	大豆沙拉油	2-1T康卡輪	N.D.	0.6	N.D.	0.9	1.5	SGS	巴西
113.08.08	大豆沙拉油	5-1T巴伯亞輪	0.6	0.8	0.6	1.1	3.1	SGS	巴西
114.01.07	大豆沙拉油	10-1T拉米斯輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	美國
114.03.05	大豆沙拉油	12-1T迪可輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
114.05.28	大豆沙拉油	3-1T紅寶石輪	N.D.	0.6	N.D.	0.9	1.5	SGS	巴西
114.08.14	大豆沙拉油	5-1T馬克斯1輪	N.D.	0.8	N.D.	1.1	1.9	SGS	巴西
114.12.22	大豆沙拉油	10-1T莎拉輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
115.03.11	大豆沙拉油	12-1T麥蒂輪	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0.0	SGS	美國
115.04.22	大豆沙拉油	2-1T泰美斯輪	1.6	1.7	1.2	2.1	6.6	SGS	巴西
115.05.27	大豆沙拉油	3-1T得分輪	N.D.	1.1	0.7	1.6	3.4	SGS	巴西
115.06.23	大豆沙拉油	3-1T得分輪+4-1T異特龍	0.5	0.7	0.5	1.3	3	SGS	巴西
115.06.23	大豆沙拉油	4-1T 異特龍	0.7	0.9	0.6	1.5	3.7	SGS	巴西
115.06.24	大豆沙拉油	4-1T異特龍	N.D.	0.7	N.D.	1.2	1.9	SGS	巴西
115.06.25	大豆沙拉油	4-1T 異特龍	0.6	0.9	0.7	0.7	2.9	SGS	巴西
115.07.02	大豆沙拉油	4-1T 異特龍	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	0	SGS	巴西
115.07.03	大豆沙拉油	4-1T異特龍+5-1T 菲莉絲	0.5	0.9	0.7	1.2	3.3	SGS	巴西

- 現存廠內油槽#316，檢驗報告合格(SGS)



食品實驗室-台中
FOOD LAB-TAICHUNG
測試報告
Test Report

Page: 1 of 4

中聯油脂股份有限公司
台中市清水區海濱里北堤路1-8號

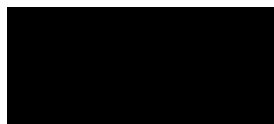
報告編號： ABA26603968
報告日期： 2026/07/02



產品名稱：大豆沙拉油
樣品包裝：請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量：常溫/1件
產品型號：#316
產品批號：ETRON(4-1T)
申請廠商：中聯油脂股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人：台中市清水區海濱里北堤路1-8號/04-26571112/陳姿蓉
生產或供應廠商：—
製造日期：2026/06/23
有效日期：—

以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認。

收樣日期：2026/06/26
測試日期：2026/06/26
測試結果：-請見下頁-



台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

SGS Taiwan Ltd.
台灣檢驗科技股份有限公司

No. 9, 14th Rd. Taichung Industrial Park, Taichung 407271, Taiwan / 407271 台中市台中工業區14路9號
t (886-4) 2350-1515 f (886-4) 2350-2948

www.sgs.com.tw

Member of SGS Group

中聯油脂股份有限公司
台中市清水區海濱里北堤路1-8號

報告編號： ABA26603968
報告日期： 2026/07/02



測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測 極限(註3)	單位	食品衛生 標準
① 多環芳烴族碳氫化合物	—	—	—	—	—
② Benz[a]anthracene	衛生福利部食品藥物管理署111年1月11日修正建 議檢驗方法-食品中多環芳烴族碳氫化合物之檢驗 方法(TFDAO0030.02)	未檢出	0.5	µg/kg	—
③ Chrysene		未檢出	0.5	µg/kg	—
④ Benzo[b]fluoranthene		未檢出	0.5	µg/kg	—
⑤ 苯駢芘		未檢出	0.5	µg/kg	≤ 2.0

備註：

1. 測試報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告共 4 頁，分離使用無效。
3. 若該測試項目屬於定量分析則以「定量極限」表示；若該測試項目屬於定性分析則以「偵測極限」表示。
4. 低於定量極限/偵測極限之測定值以「未檢出」或「陰性」表示。
5. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。
6. 「苯(a)駢芘」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署113年11月28日衛授食字第1131303010號令食品中污染物質及毒素衛生標準之法規限值。
7. 衛生福利部食品藥物管理署公開建議之多環芳烴族碳氫化合物檢驗方法涵蓋苯駢芘(benzo(a)pyrene)、benz(a)anthracene、benzo(b)fluoranthene及chrysene等4項，測試報告上之測試項目為送檢客戶依其需求委託檢測。
8. 本文委託測試項目(多環芳烴族碳氫化合物)由SGS食品實驗室-台北執行(AF026604529)，④為通過衛生福利部認證項目。

- END -

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

中聯油脂股份有限公司
台中市清水區海濱里北堤路1-8號

報告編號: ABA26603968
報告日期: 2026/07/02



樣品照片



此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

ABA26603968

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
⑩ 多環芳族碳氫化合物	衛生福利部食品藥物管理署111年1月11日修正建議檢驗方法-食品中多環芳族碳氫化合物之檢驗方法(TFDAO0030.02)	詳見測試結果之定量/偵測極限

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權之變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上之嚴厲追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

- 現存廠內油槽#315，檢驗報告合格(SGS)



食品實驗室-台中
FOOD LAB-TAICHUNG
測試報告
Test Report

Page: 1 of 4

中聯油脂股份有限公司
台中市清水區海濱里北堤路1-8號

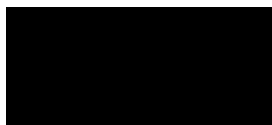
報告編號: ABA26604129
報告日期: 2026/07/03



產品名稱: 大豆沙拉油
樣品包裝: 請參考報告頁樣品照片
樣品狀態/數量: 常溫/1件
產品型號: #315
產品批號: ETRON(4-1T) / FILIPPOS(5-1T)
申請廠商: 中聯油脂股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人: 台中市清水區海濱里北堤路1-8號/04-26571112/陳姿蓉
生產或供應廠商: —
製造日期: 2026/06/26
有效日期: —

以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認。

收樣日期: 2026/06/29
測試日期: 2026/06/29
測試結果: -請見下頁-



台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

SGS Taiwan Ltd.
台灣檢驗科技股份有限公司

No. 9, 14th Rd. Taichung Industrial Park, Taichung 407271, Taiwan / 407271 台中市台中工業區14路9號
t (886-4) 2350-1515 f (886-4) 2350-2948

www.sgs.com.tw

Member of SGS Group

中聯油脂股份有限公司
台中市清水區海濱里北堤路1-8號

報告編號: ABA26604129
報告日期: 2026/07/03



測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測 極限(註3)	單位	食品衛生 標準
⑩ 多環芳香族碳氫化合物	---	---	---	---	---
⑩ Benz[a]anthracene	衛生福利部食品藥物管理署111年1月11日修正 建議檢驗方法-食品中多環芳香族碳氫化合物之 檢驗方法(TFDAO0030.02)	0.9	0.5	µg/kg	---
⑩ Chrysene		1.2	0.5	µg/kg	---
⑩ Benzo[b]fluoranthene		0.7	0.5	µg/kg	---
⑩ 苯駢芘		0.5	0.5	µg/kg	≤ 2.0

備註:

1. 測試報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告共 4 頁，分離使用無效。
3. 若該測試項目屬於定量分析則以「定量極限」表示；若該測試項目屬於定性分析則以「偵測極限」表示。
4. 低於定量極限/偵測極限之測定值以「未檢出」或「陰性」表示。
5. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。
6. 「苯(a)駢芘」法規標準值係依據衛生福利部食品藥物管理署113年11月28日衛授食字第1131303010號令食品中污染物質及毒素衛生標準之法規限值。
7. 衛生福利部食品藥物管理署公開建議之多環芳香族碳氫化合物檢驗方法涵蓋苯駢芘(benzo(a)pyrene)、benz(a)anthracene、benzo(b)fluoranthene及chrysene等4項，測試報告上之測試項目為送檢客戶依其需求委託檢測。
8. 本次委託測試項目(多環芳香族碳氫化合物)由SGS食品實驗室-台北執行(AF026604691)，◎為通過衛生福利部認證項目。

- END -

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

中聯油脂股份有限公司
台中市清水區海濱里北堤路1-8號

報告編號: ABA26604129
報告日期: 2026/07/03



樣品照片



此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

ABA26604129

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
⑩ 多環芳香族碳氫化合物	衛生福利部食品藥物管理署111年1月11日修正建議 檢驗方法-食品中多環芳香族碳氫化合物之檢驗方法 (TFDAO0030.02)	詳見測試結果之定量/偵測極限

此報告是本公司依照背面所印之服務通用條款所簽發，此條款可在本公司網站 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 閱覽，凡電子文件之格式依 <https://www.sgs.com.tw/terms-of-service> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。