

# 薩摩亞商寶宏國際實業股份有限公司台灣分公司 工廠地址: 台北市内湖區端光路302號4樓之2 工廠地址: 新北市瑞芳區明燈路三段209號 公司電話: (02)27979956 公司傳真: (02)27979986 公司傳真: (02)27979986 工廠電話: (02)24063698 工廠傳真: (02)24063966

# 產品規格書

表單編號:P-H-P-013

# CPCF00

# 寶宏Fondue起司醬



# 成分

乾酪(帕米桑、鮮奶油乳酪、切達)、水、乳 脂、奶油、奶粉、糖、酵母精粉、乾酪素 鈣、小麥澱粉、鹽、關華豆膠。

## 包裝

每包500±3%公克,密封包裝置於袋內。 每箱12包。

# 原產地

台灣

## 特性

具光澤及細緻質地 加熱過後具有極佳沾附性 带有鹹乳酪風味與奶香 奶素

#### 儲存

請冷藏儲存,勿冷凍。 冷藏儲存180天, 建議於開封後3日內使用完畢,風味最佳。

# 建議

可加熱作為起司鍋或是使用在義大利麵、湯 品等料理上。

#### 過敏原

本產品含牛乳及小麥等成分,可能導致過敏症狀。

# 化學分析

水分	60 ± 3%
pH 值	$5.5 \pm 0.5$

# 營養標示

每一份量	20公克	
本包裝含	25份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	53.6 大卡	3 %
蛋白質	2.3 公克	4 %
脂肪	4.6 公克	8 %
飽和脂肪	3.0 公克	17 %
反式脂肪	0.2 公克	*
碳水化合物	0.8 公克	0 %
糖	0.6 公克	*
鈉	67 豪克	3 %

\* 參考值未訂定

每日參考值:熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、

飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克。

以上營養標示為本產品烹調前之營養成分

反式脂肪來自乳脂中天然形成

#### 物理特性

顏色	米白色		
風味	濃郁鹹奶乾酪風味		
質地	半固態膏狀		

#### 微生物分析

微生物及其毒素、	採樣計畫		限量	
代謝產物	n	С	m	M
大腸桿菌	5	2	10 MPN/g (mL)	100 MPN/g (mL)
沙門氏菌	5	0	陰性	
單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性	
金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性	