



# 產品規格書

表單編號：P-H-P-014

**CPB800**

**寶宏安柏濃醇起司醬**



## 微波注意事項

起司油脂含量高，為避免油水分離，**務必2段式加熱**  
**2段式加熱**: 900W 第一次微波30秒，取出攪拌均勻後，再第二次微波30秒即可食用。  
因微波爐功率不同，或取較少份量用可微波容器加熱，也要**2段式加熱**，微波時間請斟酌調整。  
加熱後請盡速食用完畢。

## 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

每盒180±4.5%公克，密封盒裝置於箱內。  
每箱12盒。

## 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，帶有鹹乳酪風味與奶香，奶素可食。

## 儲存

請冷藏儲存，勿冷凍。  
冷藏儲存180天，  
建議於開封後14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 ± 0.5

## 營養標示

每一份量	20公克	
本包裝含	9份	
	每份	每100公克
熱量	53.6 大卡	268.1 大卡
蛋白質	2.3 公克	11.7 公克
脂肪	4.6 公克	22.9 公克
飽和脂肪	3.0 公克	15.2 公克
反式脂肪	0.2 公克	1.1 公克
碳水化合物	0.8 公克	4 公克
糖	0.6 公克	3.3 公克
鈉	67 毫克	337 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、代謝產物	採樣計畫		限量	
	n	c	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	