



產品規格書

表單編號：P-C-C-005

CPRB10

寶宏250不熔乾酪丁-高達



成分

乾酪(高達乾酪(由牛乳、乳酸菌、鹽、氯化鈣、植物性凝乳酵素製成)、帕米桑乾酪(由牛乳、乳酸菌、氯化鈣、鹽、植物性凝乳酵素製成))、水、在來調和粉(在來米粉、玉米澱粉、小麥澱粉、馬鈴薯澱粉)、奶油、乳脂、棕櫚油、乳清蛋白、鹽、檸檬酸鈉、刺槐豆膠、著色劑(複方β-胡蘿蔔素(水、阿拉伯膠、食用油(紅花油、玉米油)、丙二醇、食鹽、β-胡蘿蔔素、抗氧化劑(維他命C)、植酸、抗氧化劑(混合濃縮生育醇、維他命E)))、馬鈴薯澱粉。

包裝

每包500公克±3%，密封裝於箱內。
每箱12包。

原產地

台灣

特性

經高溫烤焙後，外觀方正不變形
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

最適合包在歐式麵包、中式麵點中食用。
也可應用於肉品、魚漿煉製品等加工。

過敏原

本產品含牛乳及小麥成分，可能導致過敏症狀

化學分析

水份	48 ± 3%
pH值	5.5 ± 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	57.1 大卡	3 %
蛋白質	2.7 公克	5 %
脂肪	3.6 公克	6 %
飽和脂肪	2.3 公克	13 %
反式脂肪	0.1 公克	*
碳水化合物	3.5 公克	1 %
糖	0.0 公克	*
鈉	223 毫克	11 %

*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	乳黃色
風味	奶香味
質地	硬但有彈性

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	

2023/03/23