



薩摩亞商寶宏國際實業股份有限公司台灣分公司

Power Red International Co., Ltd. Taiwan Branch

公司地址：台北市內湖區瑞光路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

工廠電話：(02)24063698 工廠傳真：(02)24063966

產品規格書

表單編號：P-C-N-002

CP6000

寶宏起司比薩雙絲



成份

馬茲摩拉乾酪（牛乳、鹽、氯化鈣、乳酸菌、植物性凝乳酵素）、切達乾酪（殺菌牛乳、鹽、乳酸菌、植物性凝乳酵素、 β -胡蘿蔔素）、馬鈴薯澱粉。

包裝

每包1公斤，密封裝於箱內。
每箱10包。

原產地

阿根廷、紐西蘭

特性

天然乾酪刨絲而成。
兩種不同色澤與風味的乾酪融合，
增加視覺與味覺的享受。
烤後具拉絲特性。
奶素

儲存

未開封前冷藏儲存180天
建議於開封後7日內使用完畢，風味最佳。
內附食品脫氧劑，請勿食用。

建議

可鋪灑於比薩、焗烤料理、義大利麵及
麵包表面、三明治夾層及沙拉冷盤，烘烤
後即可食用。

過敏原

本產品含牛乳成分，可能導致過敏症狀。

化學分析

水分	45 ± 3%
pH值	5.3 ± 0.5

營養標示

每一份量 本包裝含	20公克 50份	每日參考值百分比
熱量	65.7 大卡	3 %
蛋白質	5.1 公克	8 %
脂肪	4.9 公克	8 %
飽和脂肪	3.2 公克	18 %
反式脂肪	0.2 公克	*
碳水化合物	0.2 公克	0 %
糖	0.2 公克	*
鈉	124 毫克	6 %

* 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、橘色
風味	奶香味、淡切達味
質地	柔軟有彈性、堅硬細緻

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	