

維義事業股份有限公司
高雄市大社區旗楠路103巷23號報告編號：AVA23506110
報告日期：2023/06/12

產品名稱：維義頭等堅果精華調合油
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：—
產品批號：—
申請廠商：維義事業股份有限公司
申請廠商地址/電話/聯絡人：高雄市大社區旗楠路103巷23號/(07)352-3777Ext:703/維義事業股份有限公司
生產或供應廠商：—
製造日期：—
有效日期：2025.04.25
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：2023/05/31
測試日期：2023/05/31
測試結果：-請見下頁-

余玉滿

余玉滿 / 經理
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通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>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。

維義事業股份有限公司
高雄市大社區旗楠路103巷23號

報告編號： AVA23506110
報告日期： 2023/06/12



測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
★ 重金屬(食用油脂.奶油)	---	---	---	---
★ 砷	衛生福利部110年8月26日衛授食字第1101901822號公告訂定食用油脂及奶油中重金屬檢驗方法(MOHWH0029.00)	未檢出	0.025	mg/kg
★ 鉛		未檢出	0.025	mg/kg
★ 汞		未檢出	0.025	mg/kg
◎ 多環芳香族碳氫化合物	---	---	---	---
◎ 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)	未檢出	0.5	µg/kg
◎ Chrysene		未檢出	0.5	µg/kg
◎ Benzo[b]fluoranthene		未檢出	0.5	µg/kg
◎ 苯駢芘		未檢出	0.5	µg/kg
★ 總極性化合物	衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正食用油脂中總極性化合物之檢驗方法(MOHWO0011.01)	5	1	%
◎ 黃麴毒素	---	---	---	---
◎ 黃麴毒素B1	衛生福利部109年9月2日衛授食字第1091901654號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-黃麴毒素之檢驗(MOHWT0001.04)	未檢出	0.2	µg/kg
◎ 黃麴毒素B2		未檢出	0.1	µg/kg
◎ 黃麴毒素G1		未檢出	0.2	µg/kg
◎ 黃麴毒素G2		未檢出	0.1	µg/kg
縮水甘油脂肪酸酯(以縮水甘油計)	衛生福利部食品藥物管理署108年10月16日公開建議檢驗方法-食用油脂中縮水甘油脂肪酸酯之檢驗方法(TFDAO0035.00)	2644	25	µg/kg



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>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。

維義事業股份有限公司
高雄市大社區旗楠路103巷23號報告編號： AVA23506110
報告日期： 2023/06/12

測試項目	測試方法	測試結果	定量/偵測極限(註3)	單位
★ 13-順式-二十二碳烯酸(芥酸)	衛生福利部102年11月28日部授食字第1021950978號公告訂定食品中脂肪酸之檢驗方法(MOHWO0014.00)	未檢出	0.05	g/100g

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 5 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. 測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部認證項目。
7. 本測試報告(AVA23506110)之黃麴毒素總量：未檢出。
8. 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。
9. 本次委託測試項目(多環芳香族碳氫化合物、黃麴毒素、縮水甘油脂肪酸酯(以縮水甘油計))由SGS食品實驗室-台北執行(AF023504397)，◎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通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>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。

維義事業股份有限公司
高雄市大社區旗楠路103巷23號

報告編號： AVA23506110
報告日期： 2023/06/12



樣品照片

AVA23506110



AVA23506110

營養標示	
每一份量 10毫升	
本包裝含 200份	
每份每100毫升	
熱量	81.9大卡 819.0大卡
蛋白質	0公克 0公克
脂肪	9.1公克 91.0公克
飽和脂肪	2.6公克 25.5公克
反式脂肪	0公克 0公克
碳水化合物	0公克 0公克
糖	0公克 0毫克
單元不飽和脂肪	4.0公克 40.4公克
多元不飽和脂肪	2.5公克 25.1公克

本品已投保產品責任險2,000萬元
 在低溫狀態下，如有凝狀沉澱物或
 透明度降低之現象，係屬正常物理
 特性，請安心使用。

油脂的專家
 維義事業股份有限公司
 VEIYI ENTERPRISES CORPORATION
 高雄市大社區旗楠路103巷23號
 免費服務專線: 0800-090-290

品名: 維義頭等堅果精華調合油
 成分及原產地: 非基改芥花油(台
 灣、澳洲)、超級棕櫚油(馬來西
 亞)、葵花油(阿根廷)、初榨橄欖油
 (西班牙)、棗果油(西班牙)、芝麻油
 (台灣)、脂肪醇聚氧甘油酯(日本)
 過敏原資訊: 本產品含有芝麻、
 堅果成分。保存期限: 二年
 製造地: 台灣。容量: 2公升
 有效日期: 標示於瓶身
 (西元年/月/日)
 網址: <http://www.veiyi.com.tw>

4 719864 783115

AVA23506110

OSI值(油脂氧化安定測試值)用不利之油類經持續高溫加
 所呈現之安定指標，本產品OSI值約一般葵花油的2倍(與維義
 葵花油相比) ●選油要訣:(1)多元不飽和脂肪酸要低(2)單元不
 飽和脂肪酸要高(「單元不飽和脂肪酸」對維持健康有很大的幫助)
 ●維義公司堅持著最專業技術及嚴格之品質要求，開發出獨家技
 術，完整保存油脂營養成分，融合油脂特性，調和黃金比例，適合
 煎煮油炸及涼拌沙拉，是您安心選用之高品質健康食用油

2025.04.25 A 14:40

營養標示	
每一份量 10毫升	
本包裝含 200份	
每份每100毫升	
熱量	81.9大卡 819.0大卡
蛋白質	0公克 0公克
脂肪	9.1公克 91.0公克
飽和脂肪	2.6公克 25.5公克

品名: 維義頭等堅果精華調合油
 成分及原產地: 非基改芥花油(台
 灣、澳洲)、超級棕櫚油(馬來西

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>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：

AVA23506110

測試項目	測試方法	定量/偵測極限
★ 重金屬(食用油脂.奶油)	衛生福利部110年8月26日衛授食字第1101901822號公告訂定食用油脂及奶油中重金屬檢驗方法(MOHWH0029.00)	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 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
★ 總極性化合物	衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正食用油脂中總極性化合物之檢驗方法(MOHWO0011.01)	詳見測試結果之定量/偵測極限
◎ 黃麴毒素	衛生福利部109年9月2日衛授食字第1091901654號公告修正食品中黴菌毒素檢驗方法-黃麴毒素之檢驗(MOHWT0001.04)	詳見測試結果之定量/偵測極限
縮水甘油脂肪酸酯(以縮水甘油計)	衛生福利部食品藥物管理署108年10月16日公開建議檢驗方法-食用油脂中縮水甘油脂肪酸酯之檢驗方法(TFDAO0035.00)	詳見測試結果之定量/偵測極限
★ 13-順式-二十二碳烯酸(芥酸)	衛生福利部102年11月28日部授食字第1021950978號公告訂定食品中脂肪酸之檢驗方法(MOHWO0014.00)	詳見測試結果之定量/偵測極限

測試項目名稱旁有加★者，為本實驗室通過衛生福利部認證項目。

測試項目名稱旁有加◎者，為轉委託實驗室通過衛生福利部認證項目。

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions>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。