



# 產品規格書

表單編號：P-H-P-004

**CPB120**

**寶宏安柏乾酪Cream Cheese**



## 成分

鮮奶油乳酪(殺菌全脂牛乳、乳脂、鹽、關華豆膠、刺槐豆膠、乳酸菌)、水、乳脂、切達乾酪(牛乳、乳酸菌、氯化鈣、鹽、植物性凝乳酵素)、牛奶鈣、奶油、小麥澱粉、糖、鹽、關華豆膠、乳酸。

## 包裝

每盒280公克±3%，密封盒裝置於箱內。  
每箱12盒。

## 原產地

台灣

## 特性

質地光滑細緻好塗抹  
清爽微酸的乾酪風味  
奶素

## 儲存

請冷藏儲存，勿冷凍。  
未開封前冷藏儲存180天，  
建議於開封後14日內使用完畢，風味最佳。

## 建議

可直接食用或塗抹麵包、焗烤、義大利麵、起司火鍋等應用，亦可當薯條或蔬果沙拉之沾醬。

## 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

水分	59 ± 3%
pH 值	5.2 ± 0.5

## 營養標示

每一份量	20公克	
本包裝含	14份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	56.0 大卡	3 %
蛋白質	1.0 公克	2 %
脂肪	5.3 公克	9 %
飽和脂肪	3.6 公克	20 %
反式脂肪	0.2 公克	*
碳水化合物	1.2 公克	0 %
糖	0.3 公克	*
鈉	110 毫克	6 %
鈣	301 毫克	25 %

\*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、鈣1200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	乳白色
風味	清爽乳酸起司味
質地	可塗抹之半固態

## 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	