



產品規格書

表單編號：P-H-P-008

CPC910

寶宏特濃起司醬



成分

乾酪(由牛乳、乳酸菌、氯化鈣、鹽、植物性凝乳酵素製成)、水、乳脂(水、乳脂肪、乳固形物)、黏稠劑(乙醯化己二酸二澱粉)、糖、鹽、調味劑(檸檬酸鈉)、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)))、辣椒紅色素(辣椒色素、精製葵花油)。

包裝

每包500±3%公克，密封包裝置於箱內。
每箱12包。

原產地

台灣

特性

質地光滑柔順，易擠出塗抹。
熟成微鹹乾酪風味及帶有熟成香氣。
奶素

儲存

請冷藏儲存，勿冷凍。
冷藏儲存180天，
建議於開封後7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、起子火鍋等應用，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	63 ± 5%
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	45 大卡	2 %
蛋白質	2.3 公克	4 %
脂肪	3.7 公克	6 %
飽和脂肪	2.4 公克	13 %
反式脂肪	0.2 公克	*
碳水化合物	0.7 公克	0 %
糖	0.4 公克	*
鈉	178 毫克	9 %

*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	橘黃色
風味	熟成微鹹乾酪風味
質地	軟質醬類

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	