檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/13 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	+ △ F△ □ TT	ACł	nE抑制率 (%)		工作版
編號	檢驗品項 (規格/註記)	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(2011年6月)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	安斯·朱 虎理情
1	龍鬚菜	5	5			
2	水蓮	4	5			
3	芥菜心	6	6			
4	木耳	3	3			
5	苦瓜	6	5			
6	松本茸	-0	3			
7	杏鮑菇	2	6			
8	綠苦瓜	1	2			
9	油菜	1	1			
10	高麗菜	-2	15			
11	紅甜椒	7	3			
12	黃甜椒	1	3			
13	青江菜	-2	9			
14	柳丁	4	9			
15	美生菜	3	4			
16	西芹	2	4			
17	九層塔	5	5			
18	豊	4	4			
19	台芹	1	5			
20	金針菇	3	3			
21	秀珍菇	0	3			
22	香菇	4	2			
23	青椒	3	6			
24	豆芽菜	2	1			

- 2、抑制率 (%) = (對照組吸光值 樣品組吸光值 $) \div$ 對照組吸光值 × 100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35%者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

横線品項 (規格/註記)	エリハバが	出(文) . 2		= 1/n #-i		·卢注(dDS)). 0.50 上作版
(規格/註記)		檢驗品項		E抑制率(
監禁 無溴水 加溴水 無溴水 加溴水 成溴水 25 玉米筍 7 2 26 玉米筍 3 6 27 苜蓿芽 2 3 28 黃豆芽 2 2 29 荷蘭豆 3 7 30 筊白筍 8 6 31 桶竹筍 -0 1 32 産銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏飽菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 39 有機会針菇 0 0 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44<	編號			_		驗	
26 玉米筍 3 6 27 苜蓿芽 2 3 28 黃豆芽 2 2 29 荷蘭豆 3 7 30 筊白筍 8 6 31 桶竹筍 -0 1 32 產銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏鲍菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機委針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 49 蘋果 1 1 40		(7011) 1110)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	
27 苜蓿芽 2 3 2 3 3 3 7 3 <td>25</td> <td>玉米</td> <td>7</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td>	25	玉米	7	2			
28 黃豆芽 2 2 29 荷蘭豆 3 7 30 筊白筍 8 6 31 桶竹筍 -0 1 32 產銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏飽菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 49 蘋果	26	玉米筍	3	6			
29 荷蘭豆 3 7 30 筊白筍 8 6 31 桶竹筍 -0 1 32 產銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏飽菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機会針菇 0 0 39 有機会針菇 0 0 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 4	27	苜蓿芽	2	3			
30 筊白筍 8 6 31 桶竹筍 -0 1 32 產銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏飽菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	28	黃豆芽	2	2			
31 桶竹筍 -0 1 32 產銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏飽菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	29	荷蘭豆	3	7			
32 產銷紅蘿蔔 0 3 33 松本茸 3 0 34 杏鮑菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 4 51 鳳梨 5 6	30	筊白筍	8	6			
33 松本茸 3 0 34 杏鮑菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	31	桶竹筍	-0	1			
34 杏鮑菇 5 2 35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	32	產銷紅蘿蔔	0	3			
35 金針菇 4 6 36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	33	松本茸	3	0			
36 秀珍菇 5 6 37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	34	杏鮑菇	5	2			
37 香菇 1 3 38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	35	金針菇	4	6			
38 有機金針菇 0 0 39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	36	秀珍菇	5	6			
39 有機秀珍菇 1 1 40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	37	香菇	1	3			
40 鮑魚菇 2 5 41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 4 51 鳳梨 5 6	38	有機金針菇	0	0			
41 薑 6 8 42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 4 51 鳳梨 5 6	39	有機秀珍菇	1	1			
42 竹筍 2 5 43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 4 51 鳳梨 5 6	40	鮑魚菇	2	5			
43 鳳梨 0 5 44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	41	薑	6	8			
44 橘子 5 1 45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	42	竹筍	2	5			
45 蓮霧 6 8 46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	43	鳳梨	0	5			
46 百香果 7 9 47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	44	橘子	5	1			
47 葡萄 4 2 48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	45	蓮霧	6	8			
48 柳丁 3 8 49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	46	百香果	7	9			
49 蘋果 1 1 50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	47	葡萄	4	2			
50 小番茄 4 4 51 鳳梨 5 6	48	柳丁	3	8			
51	49	蘋果	1	1			
	50	小番茄	4	4			
52 九層塔 4 7	51	鳳梨	5	6			
	52	九層塔	4	7			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≦35%者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/13 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	+ △ F△ □ T→	ACh	nE抑制率 (%)		上作版
編號	檢驗品項	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(規格/註記)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋城未 虎理情
53	大黃瓜	2	8			
54	玉米	6	3			
55	四季豆	5	4			
56	大陸妹	2	9			
57	小白菜	1	3			
58	山藥	7	5			
59	台芹	9	8			
60	金針菇	4	3			
61	青花菜	4	8			
62	青江菜	1	1			
63	馬鈴薯	6	6			
64	紅蘿蔔	5	2			
65	香菇	0	1			
66	紅甜椒	3	3			
67	黃甜椒	5	7			
68	脆筍	4	7			
69	杏鮑菇	2	2			
70	白蘿蔔	8	5			
71	芋頭	3	7			
72	紅蘿蔔	6	9			
73	高麗菜	5	4			
74	結頭菜	7	8			
75	茄子	4	5			
76	冬瓜	0	8			
77	九層塔	6	9			
78	大黃瓜	2	6			
79	山藥	5	4			
80	青木瓜	1	7			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷ 對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35%者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。



檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/14 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	+ △ F△ □ T→	AC	hE抑制率((%)		工作版
編號	檢驗品項 (規格/註記)	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(M10/ 0100)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	安城未 虎理情
1	雪裡紅	2	8			
2	白精靈菇	2	6			
3	白花	2	8			
4	莧菜	38	13			
5	大陸妹	4	5			
6	玉米筍	1	4			
7	芥藍菜	19	18			
8	茼蒿	2	5			
9	九層塔	6	1			
10	空心菜	6	2			
11	西芹	5	10			
12	筊白筍	5	4			
13	桶竹筍	2	11			
14	青花	5	5			
15	蘋果	4	6			
16	鳳梨	1	4			
17	花生	2	2			
18	柳丁	4	9			
19	美生菜	3	4			
20	龍鬚菜	5	5			
21	薑	4	4			
22	木耳	3	3			
23	杏鮑菇	2	6			
24	香菇	4	2			
25	青木瓜	3	4			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷ 對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35% 者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/14 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	A EA D TE	ACI	nE抑制率 (%)		工作概
編號	檢驗品項	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(規格/註記)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋此未 處理情
26	青椒	3	6			
27	玉米	7	2			
28	櫛瓜	3	3			
29	紅甜椒	7	3			
30	黃甜椒	1	3			
31	豆芽菜	2	1			
32	敏豆(四季豆)	2	7			
33	苜蓿芽	2	3			
34	黃豆芽	2	2			
35	牛蒡	2	2			
36	菱角	2	3			
37	有機黑葉白菜	1	0			
38	有機空心菜	3	1			
39	有機青松菜	2	2			
40	有機油菜	2	0			
41	產銷紅蘿蔔	2	1			
42	白精靈菇	3	3			
43	杏鮑菇	5	2			
44	香菇	1	3			
45	金針菇	4	6			
46	有機秀珍菇	1	1			
47	有機珊瑚菇	0	0			
48	雪白菇	2	1			
49	鴻喜菇	4	5			
50	有機鴻喜菇	0	1			
51	洋菇	2	7			
52	薑	6	8			
53	竹筍	2	5			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≦35% 者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/14 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	-(^)	ACł	nE抑制率 (%)		上作版
編號	檢驗品項	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(規格/註記)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋此未 處理情
54	鳳梨	0	5			
55	釋迦	6	0			
56	葡萄	4	2			
57	雪梨	1	6			
58	蘋果	1	1			
59	橘子	5	1			
60	柳丁	3	8			
61	蓮霧	6	8			
62	玉米	6	3			
63	玉米筍	6	7			
64	馬鈴薯	6	6			
65	紅甜椒	3	3			
66	大白菜	5	8			
67	鵝白菜	1	4			
68	西洋芹	9	2			
69	豆薯	5	5			
70	空心菜	1	1			
71	台芹	9	8			
72	青椒	2	6			
73	紅蘿蔔	5	2			
74	香菇	0	1			
75	脆筍	4	7			
76	菠菜	4	3			
77	白蘿蔔	8	5			
78	芋頭	3	7			
79	紅蘿蔔	6	9			
80	高麗菜	5	4			
81	結頭菜	7	8			
82	茄子	4	5			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷ 對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35%者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留·建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/14 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	n(文) . 2	ACh	E抑制率(:/□ II (aD3	上TF怟
編號	檢驗品項	初驗	•	-	驗	況及含
	(規格/註記)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毒蔬果 處理情
83	冬瓜	0	8			
84	大白菜	3	1			
85	小黃瓜	5	2			
86	玉米	3	4			
87	玉米筍	7	2			
88	青江菜	1	3			
89	南瓜	5	8			
90	馬鈴薯	2	6			
91	紅甜椒	3	7			
92	筊白筍	5	2			
93	番茄	0	8			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35%者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。



檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/15 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	+ △ ₩ □ ₩	ACI	nE抑制率(%)		工作版
編號	檢驗品項 (規格/註記)	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(光1日/ 莊66)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋屼未 虎理情
1	台芹	8	2			
2	秀珍菇	-1	3			
3	菜豆(長豆)	-1	1			
4	牛蒡	5	4			
5	菱角	-0	2			
6	大白菜	-3	-1			
7	香菜	12	14			
8	高麗菜	0	5			
9	小豆苗	-0	2			
10	龍鬚菜	4	5			
11	菠菜	3	4			
12	地瓜葉	2	3			
13	敏豆(四季豆)	2	2			
14	敏豆(醜豆)	3	2			
15	橘子	2	2			
16	美生菜	3	4			
17	青花	5	5			
18	雪裡紅	2	8			
19	茼蒿	2	5			
20	紅蔥	11	4			
21	九層塔	6	1			
22	薑	4	4			
23	木耳	3	3			
24	金針菇	3	3			
25	杏鮑菇	2	6			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷ 對照組吸光值×100
- 3、 AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35% 者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/15 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	10 FA CI TE	ACł	nE抑制率 (%)		工作做
編號	檢驗品項 (抽象/計劃)	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(規格/註記)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋疏未 處理情
26	香菇	4	2			
27	青椒	3	6			
28	青龍	1	4			
29	玉米	7	2			
30	玉米筍	1	4			
31	紅甜椒	7	3			
32	黃甜椒	1	3			
33	豆芽菜	2	1			
34	苜蓿芽	2	3			
35	黃豆芽	2	2			
36	桂竹筍	7	15			
37	有機黑葉白菜	1	0			
38	有機空心菜	1	3			
39	有機青松菜	2	2			
40	產銷紅蘿蔔	2	1			
41	鮑魚菇	3	8			
42	香菇	1	3			
43	金針菇	4	6			
44	杏鮑菇	2	4			
45	秀珍菇	5	6			
46	白精靈菇	3	3			
47	有機秀珍菇	1	1			
48	薑	6	8			
49	竹筍	2	5			
50	鳳梨	0	5			
51	西瓜	2	0			
52	葡萄	4	2			
53	小番茄	4	4			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≦35% 者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/15 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

	D(文) . Z	ACh	nE抑制率 (/Ц II (аВЗ	上TF饭
編號	檢驗品項 (担核/計算)	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(規格/註記)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋疏未 虎理情
54	柳丁	3	8			<i>Line 34</i> 1.
55	百香果	7	9			
56	蘋果	1	1			
57	釋迦	6	0			
58	番茄	6	4			
59	黃甜椒	5	7			
60	A菜	4	5			
61	九層塔	4	7			
62	大白菜	5	8			
63	四季豆	5	4			
64	玉米	6	3			
65	油菜	2	4			
66	空心菜	1	1			
67	台芹	9	8			
68	青江菜	1	1			
69	南瓜	7	7			
70	馬鈴薯	6	6			
71	紅蘿蔔	5	2			
72	杏鮑菇	3	0			
73	白蘿蔔	8	5			
74	芋頭	3	7			
75	紅蘿蔔	6	9			
76	高麗菜	5	4			
77	結頭菜	7	8			
78	茄子	4	5			
79	冬瓜	0	8			
80	台芹	7	8			
81	南瓜	5	8			
82	馬鈴薯	2	6			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷ 對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≤35%者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。



檢驗單位:水蛙田農產股份有限公司(臺中市) 檢驗日期:110/12/15 檢驗員:陳子瑜

對照組(支):2 首支酵素活性(abs):0.50

		ACh	E抑制率(工作慨
編號	檢驗品項 (規格/註記)	初驗		複	驗	況及含 毒蔬果
	(元10/ 庄心)	無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	毋岍未 虎理情
83	黃甜椒	2	5			
84	紅甜椒	3	7			
85	番茄	0	8			

- 2、抑制率(%)=(對照組吸光值-樣品組吸光值)÷對照組吸光值×100
- 3、AChE抑制率判定標準及處理方式:
 - (1)抑制率≦35% 者:屬合格範圍,無安全疑慮。
 - (2)抑制率介於35%~45%者:具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,建議多加清潔後再食用。
 - (3)抑制率≥45%者:具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留,不建議食用。
- 4、殺菌劑檢測結果:陰性反應(-);陽性反應(+);結果判定1個+號代表50%,2個+號代表100%。
- 5、請將原始資料按順序整理好,連同日報表一起裝訂保存,以利年度考核。

