

慕望

Cravings



使用義式獨家代理的美國 **Fresca** 墨西哥餅皮
為了追求美味、健康、快速的你

8吋 冷凍 **Pizza** 薄餅(瑪格麗特)

烹調方式

烤箱



拆袋後，放入
烤箱以180°C
烘烤10-12分鐘。

平底鍋



常溫退冰約10分，平底鍋刷
油轉中小火，Pizza放入後
蓋鍋蓋，待5-8分起司融化
後，開鍋蓋等1分鐘即可。

單片原價100元

限時每片 **\$99** 買一送一

買20片贈20片特價1,980元(含運)。
如單片購買未滿2,000元運費另加收240元
(賞味期至2021/03/05)



G-1
FOODS
一品順食品

ITALIAN
COFFEE COMPANY
義式企業

加入官方客服Line訂購，並註明「華航」員工，即可以特惠價訂購！
此優惠適用於華航旗下華航集團子公司員工。



Cravings

Margherita / Pepperoni Pizza Crispy

使用義式獨家代理的美國Fresca墨西哥餅皮
為了追求美味、健康、快速的你



6.5吋 冷凍 **Pizza** 薄餅(瑪格麗特)



6.5吋 冷凍 **Pizza** 薄餅(起司燻腸)

烹調方式

烤箱



拆袋後，放入
烤箱以180°C
烘烤8-12分鐘。

平底鍋



常溫退冰約10分，平底鍋刷
油轉中小火，Pizza放入後
蓋鍋蓋，待5-8分起司融化
後，開鍋蓋等1分鐘即可。

每份特價 **\$49**

一箱40片可混搭(免運費)，
未滿2,000元運費另計240元
(賞味期至2021/01/29)

WebSite



**G-1
FOODS**

一品順食品



義式企業
ITALIAN COFFEE COMPANY

加入官方客服Line訂購，並註明「華航」員工，即可以特惠價訂購！
此優惠適用於華航旗下華航集團子公司員工。

報告日期:2020.02.04

一、產品名稱:薄脆PIZZA-燻腸起司

二、取樣日期:2020.02.02

三、檢測批號:2021.02.02

四、檢測日期:2020.02.02

五、檢測條件:常溫 0小時

六、檢測方法:1、食品微生物之檢驗方法—生菌數、黴菌之檢驗
2、大腸桿菌群、黴菌快速檢測方法

七、檢測流程:

1、樣品:取樣品25g(樣品25g)+稀釋液225g→打碎樣品→進行10倍系列稀釋→倒入培養基
(PCA/CCA/PDA)→35°C培養(48±2hr/24±2hr)

2、塗抹:取1mL檢液至培養皿→倒入培養基(PCA/CCA/PDA)→35°C培養(48±2hr/24±2hr/120±2hr)

八、檢測流程及結果:

步驟	樣品名稱	塗抹	檢測結果				判定標準值				判定
			總生菌數	大腸桿菌群	大腸桿菌	金黃色葡萄球菌	總生菌數	大腸桿菌群	大腸桿菌	金黃色葡萄球菌	
1	薄脆PIZZA-燻腸起司		1.1×10^2	-	-	-	$<1.0 \times 10^3$	-	-	-	合格
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

備註:1. 單位為CFU/g。

2. 樣品總生菌數保存進行 10^3 及 10^4 倍數稀釋;塗抹進行 10^1 倍數稀釋。

3. 樣品大腸桿菌群保存進行 10^2 倍數稀釋;塗抹進行 10^1 倍數稀釋。

4. 每倍數稀釋可數菌落為25-250 CFU/g, 超過則以TNTC^{幾倍稀釋}表示。

5. 上述檢驗項目結果未檢出以"- "表示。

Signed for and on behalf of
JINSHIN FOOD Ltd.

品保部主管: 湯亞明 檢驗者: 張靖才 2/4