

# 表三：不同樣本組別的糖、總脂肪、飽和脂肪和反式脂肪的平均含量與範圍以及工業生產的反式脂肪佔總脂肪的平均比例與範圍

產品組別	樣本數量	每100克食物 [2]								工業生產的反式脂肪佔總脂肪	
		糖平均含量(克)	糖含量範圍(克)	總脂肪平均含量(克)	總脂肪含量範圍(克)	飽和脂肪平均含量(克)	飽和脂肪含量範圍(克)	反式脂肪平均含量(克)	反式脂肪含量範圍(克)	平均百分比 [2]	百分比範圍 [2]
芒果慕絲蛋糕	10	10.4	[3.1-20]	13	[4.9-24]	7	[2.2-13]	0.14	[0-0.33]	0%	[0%]
千層蛋糕	10	9.7	[2.5-16]	22	[15-26]	12.3	[7.3-15]	0.4	[0.02-0.89]	0%	[0%-0.04%]
拿破崙蛋糕	10	10.7	[5.1-13]	22	[12-48]	11	[5.7-23]	0.4	[0.2-0.72]	0.01%	[0%-0.05%]
栗子蛋糕	10	10.7	[4.3-18]	16	[12-30]	8.6	[5.6-14]	0.18	[0.02-0.47]	0.05%	[0%-0.25%]
鮮果忌廉蛋糕	10	11.5	[3.3-19]	13	[7.6-21]	7.2	[4-11]	0.1	[0-0.31]	0.13%	[0%-0.43%]
雪芳蛋糕	10	12.6	[5.3-20]	23	[13-30]	10.5	[3.4-15]	0.24	[0.07-0.36]	0.15%	[0%-0.68%]
黑森林蛋糕	10	9.8	[2.2-19]	16	[10-27]	8.6	[6.2-12]	0.07	[0-0.25]	0.25%	[0%-0.48%]
鬆餅	10	19.2	[7.9-29]	20	[17-22]	4.7	[1.9-9.6]	0.25	[0.09-0.34]	0.38%	[0%-0.88%]
瑞士卷	10	13.4	[8.4-18]	23	[19-28]	6.5	[4.9-9.5]	0.28	[0.08-0.54]	0.87%	[0.28%-1.61%]
牛油蛋糕	10	17	[2.2-29]	25	[21-31]	9.7	[7.6-13]	0.5	[0.1-1.1]	1.76%	[0%-4.76%]
整體	100	12.5	[2.2-29]	19	[4.9-48]	8.6	[1.9-23]	0.26	[0-1.1]	0.36%	[0%-4.76%]



[1] 組別排名先按工業生產的反式脂肪佔總脂肪的百分比由低至高列出，如組別的百分比相同會再按總反式脂肪含量由低至高列出，如組別的總反式脂肪含量相同則會再按糖含量由低至高列出。

[2] 表列數據在運算步驟中是根據有效數字和四捨五入規則整理，部分樣本的營養素含量相比於以每100克含量乘以其蛋糕重量的營養素含量可能有少許出入。