



# 各個組別中營養素含量最高及最低的樣本

每 100 克

工業生產的反式脂肪  
佔總脂肪百分比

反式脂肪      總脂肪      飽和脂肪      糖

芒果慕絲蛋糕



▲最高  
▼最低

0.33 克 (#10)	24 克 (#10)	13 克 (#10)	20 克 (#5)	-
0 克 (#1)	4.9 克 (#3)	2.2 克 (#3)	3.1 克 (#6)	0% (#1 至 #10)

千層蛋糕



0.89 克 (#19)	26 克 (#12、#15、 #17 及 #19)	15 克 (#15 - #17)	16 克 (#20)	0.04% (#20)
0.02 克 (#20)	15 克 (#11 及 #13)	7.3 克 (#13)	2.5 克 (#19)	0% (#11 至 #19)

拿破崙蛋糕



0.72 克 (#29)	48 克 (#29)	23 克 (#29)	13 克 (#22 及 #29)	0.05% (#30)
0.2 克 (#21)	12 克 (#21)	5.7 克 (#21)	5.1 克 (#26)	0% (#21 至 #29)

栗子蛋糕



0.47 克 (#37)	30 克 (#37)	14 克 (#37)	18 克 (#34)	0.25% (#40)
0.02 克 (#39)	12 克 (#39 及 #40)	5.6 克 (#33)	4.3 克 (#31)	0% (#31 至 #37)

鮮果忌廉蛋糕



0.31 克 (#45)	21 克 (#45)	11 克 (#45)	19 克 (#50)	0.43% (#50)
0 克 (#41 及 #42)	7.6 克 (#42)	4 克 (#42)	3.3 克 (#44)	0% (#41 至 #45)

雪芳蛋糕



0.36 克 (#57)	30 克 (#55)	15 克 (#52、#55 及 #56)	20 克 (#56)	0.68% (#68)
0.07 克 (#58)	13 克 (#51)	3.4 克 (#60)	5.3 克 (#52)	0% (#51 至 57)

黑森林蛋糕



0.25 克 (#64)	27 克 (#64)	12 克 (#64)	19 克 (#69)	0.48% (#70)
0 克 (#61 及 #62)	10 克 (#61)	6.2 克 (#61)	2.2 克 (#66)	0% (#61 至 #64)

鬆餅



0.34 克 (#73)	22 克 (#79)	9.6 克 (#79)	29 克 (#74)	0.88% (#80)
0.09 克 (#74)	17 克 (#76)	1.9 克 (#75)	7.9 克 (#79)	0% (#71 至 #73)

瑞士卷



0.54 克 (#84)	28 克 (#88)	9.5 克 (#84)	18 克 (#84 及 #89)	1.61% (#90)
0.08 克 (#81)	19 克 (#82)	4.9 克 (#83 及 #86)	8.4 克 (#81)	0.28% (#81)

牛油蛋糕



1.1 克 (#100)	31 克 (#97)	13 克 (#97)	29 克 (#97 及 #99)	4.76% (#100)
0.1 克 (#92)	21 克 (#99)	7.6 克 (#92)	2.2 克 (#92)	0% (#91)