



表五：小麥麵粉樣本的食品安全、品質和蛋白質測試結果

樣本編號 [1]	牌子、產品名稱及描述 [2]	淨重 (克) [2]	聲稱來源地 [2]	大約零售價 [3]		成分表 [2]	測試結果											
				每包	每100克		金屬污染物 [4]		除害劑 [5]		DON [6]		輕質異物 [8]		蛋白質 (克/每100克) [9]		總評 [10]	
							檢出量 (毫克/公斤)	評分	檢出量 (毫克/公斤)	評分	檢出量 (微克/公斤)	評分	檢出量 (數量/每50克)	評分	測試	標籤		差距
低筋麵粉																		
1	Diamond Brand 低筋麵粉Low Gluten Flour	908	韓國# (香港包裝)	16.9	\$1.9	小麥粉 (穀類產品)	鎘 0.014	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	8.0	8	-0.2%	●●●●●	●●●●●
2	美玫牌American Roses 頂級低筋麵粉Premium Cake Flour	1000	中國	\$26.9	\$2.7	小麥粉、澱粉	鎘 0.014	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	8.3	8.1	2.7%	●●●●●	●●●●●
3	NIPPON Wheat Flour (薄力小麥粉)	750	日本	\$15.9	\$2.1	Wheat flour	鎘 0.021	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	8.2	9	-8.8%	●●●●●	●●●●●
4	水手牌Blue Jacket Brand 超級蛋糕粉 (低筋麵粉)Cake Flour	1000	台灣	\$25.0	\$2.5	小麥麵粉、小麥澱粉、山藥粉、脂肪酸蔗糖酯	鎘 0.011	●●●●●	甲氧咪草煙 0.014	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	7.0	6.9	0.7%	●●●●●	●●●●●
5	月桂冠牌Gekkeikan 蛋糕粉Cake Flour	1000	日本	\$34.0	\$3.4	100%小麥 (無添加)	鎘 0.016	●●●●●	草甘膦 0.010	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	7.5	8.6	-13.1%	●●●●●	●●●●●
6	百絲牌Pearl's 低筋麵粉Plain Flour	450	香港包裝	\$12.9	\$2.9	小麥	總砷 0.006 鎘 0.021	●●●●●	草甘膦 0.019	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	8.7	8	8.3%	●●●●●	●●●●●
7	壽桃Sautao 低筋麵粉Cake Flour	454	中國	\$9.9	\$2.2	小麥麵粉	鎘 0.020 鎘 0.102	●●●●●	ND	●●●●●	117	●●●●●	●●●●●	11.9	8.8	35.1%	●●●●●	●●●●●
8	李祥和 特級精選低筋麵粉Cake Flour	1斤	—	\$16.0	\$2.6	小麥	總砷 0.007 鎘 0.006	●●●●●	甲基噻啶磷 0.014 增效醚 0.039 草甘膦 0.010	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	10.2	8	27.5%	●●●●●	●●●●●
9	Showa 日本低筋麵粉 (和平鴿) Cake Flour (Pigeon)	1000	日本	\$20.0	\$2.0	小麥	鎘 0.015	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	8.2	8.4	-2.3%	●●●●●	●●●●●
中筋麵粉/多用途麵粉/普通麵粉																		
10	CJ白雪CJ Beksul 中筋1等麵粉Wheat Flour (For Dumplings & Noodles)	1000	韓國	\$28.9	\$2.9	小麥粉	鎘 0.018	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	9.4	9	3.9%	●●●●●	●●●●●
11	海牌Sajo 麵粉 (中筋)Wheat flour	1000	韓國	\$16.0	\$1.6	小麥100%	鎘 0.015	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	9.0	10	-10.5%	●●●●●	●●●●●
12	豐富牌rich 高質淨麵粉Plain Flour	800	美國	\$18.5	\$2.3	百分之百小麥麵粉	鎘 0.013	●●●●●	增效醚 0.039	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	8.4	9.0	-6.2%	●●●●●	●●●●●
13	嘉禾牌Chiahe Flour 特級中筋粉心麵粉 Premium All Purpose Flour	1000	台灣	\$29.0	\$2.9	小麥麵粉	鎘 0.024	●●●●●	草甘膦 0.028	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	12.5	12	4.2%	●●●●●	●●●●●
14	金牌Gold Medal 麵粉All Purpose Flour	907	美國	\$49.9	\$5.5	小麥粉、維他命B3、鐵質、維他命B1、維他命B2、酵素、葉酸	鎘 0.047	●●●●●	增效醚 0.013	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	10.1	9.7	4.5%	●●●●●	●●●●●
15	White Wings Premium All Purpose Flour - Plain	1000	澳洲	\$32.0	\$3.2	Wheat flour	ND	●●●●●	草甘膦 0.010	●●●●●	118	●●●●●	●●●●●	10.1	9.7	4.1%	●●●●●	●●●●●
16	Meadows 多用途麵粉All Purpose Flour	908	馬來西亞	\$19.5	\$2.1	小麥粉	總砷 0.006 鎘 0.008	●●●●●	增效醚 0.012 草甘膦 0.033	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	9.8	10.7	-8.4%	●●●●●	●●●●●
17	Coles 白麵粉White Plain Flour	1000	澳洲	\$22.9	\$2.3	麵粉	ND	●●●●●	草甘膦 0.017	●●●●●	155	●●●●●	●●●●●	10.1	9.5	6.3%	●●●●●	●●●●●
18	蓮花牌Lotus Flower Brand 中筋麵粉Plain Flour	420	中國	\$26.8	\$6.4	小麥粉	總砷 0.010 鎘 0.012	●●●●●	草甘膦 0.014	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	9.1	12.0	-24.5%	●●●●●	●●●●●
高筋麵粉																		
19	二德惠 法國紅標T65麵粉 French Bread Flour T65	1000	法國	\$26.0	\$2.6	小麥	鎘 0.020	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	9.9	10	-1.4%	●●●●●	●●●●●
20	日本的台所Nippon Kitchen 強力小麥粉High Gluten Flour	1000	日本(香港包裝)	\$26.0	\$2.6	Wheat	鎘 0.028	●●●●●	草甘膦 0.088	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	13.1	13	0.8%	●●●●●	●●●●●
21	日清小麥粉 日本高筋麵粉	1000	日本	\$21.0	\$2.1	小麥粉	鎘 0.028	●●●●●	草甘膦 0.10	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	13.0	12.2	6.6%	●●●●●	●●●●●
22	日清Nissin Hard Wheat Flour	1000	日本	\$35.9	\$3.6	Wheat	鎘 0.030	●●●●●	草甘膦 0.17	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	13.0	12.0	8.3%	●●●●●	●●●●●
23	金像牌Golden Statue 頂級麵包粉Premium Bread Flour	1000	中國	\$26.9	\$2.7	小麥粉	總砷 0.006 鎘 0.018	●●●●●	草甘膦 0.18	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	12.7	14.2	-10.6%	●●●●●	●●●●●
24	日之廚Dailycook 高筋面粉Bread Flour	600	—	\$8.0	\$1.3	小麥粉	總砷 0.007 鎘 0.015	●●●●●	ND	●●●●●	306	●●●●●	●●●●●	9.7	13	-25.5%	●●●●●	●●●●●
25	Grands Moulins De Paris 法國T65高筋麵包粉 French T65 Bread Flour Extra High Gluten (I Love Cake)	1000	法國	\$23.0	\$2.3	—	鎘 0.023	●●●●●	N-(4-三氟甲基煙酰)甘氨酸 0.041 增效醚 0.029	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	9.5	沒有標示	不適用	●●●●●	●●●●●
高筋全麥麵粉																		
26	富澤商店Tomizawa Whole Wheat Bread Flour	500	日本	\$31.0	\$6.2	Whole wheat flour	總砷 0.006 鎘 0.051	●●●●●	草甘膦 0.12	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	14.1	13.5	4.4%	●●●●●	●●●●●
27	Essential Waitrose Strong Wholemeal Bread Flour	1500	英國	\$42.9	\$2.9	Wheat flour	鎘 0.029 鉛 0.063	●●●●●	增效醚 0.022 草甘膦 0.12	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	13.0	14	-7.1%	●●●●●	●●●●●
28	M&S Food Very Strong Canadian Wholemeal Bread Flour	1500	英國	\$49.0	\$3.3	Wholemeal wheatflour	總砷 0.010 鎘 0.037	●●●●●	增效醚 0.011 草甘膦 0.45	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	14.3	15.8	-9.5%	●●●●●	●●●●●
29	Bob's Red Mill 100% Stone Ground Whole Wheat Flour	2270	美國	\$48.0	\$2.1	Whole grain hard red wheat	總砷 0.016 鎘 0.031	●●●●●	草甘膦 0.022	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	13.6	18.4	-26.2%	●●●●●	●●●●●
30	Wessex Mill Wholemeal Bread Flour	1500	英國	\$40.0	\$2.7	Wheat	總砷 0.006 鎘 0.034 鎘 0.107	●●●●●	ND	●●●●●	ND	●●●●●	●●●●●	11.5	15.8	-27.2%	●●●●●	●●●●●

註

全部樣本均沒有檢出黃曲霉毒素、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、鎘和總汞。
 ND: 沒有檢出

[1] 各分類的樣本按總評分由高至低分列出, 愈多●代表表現愈佳, 相同評分的樣本會按牌子的英文字母由A至Z順序排列。

[2] 資料從檢視樣本的包裝或由相關廠商提供所得。
 —: 沒有標示
 #: 由相關廠商提供

[3] 樣本的零售價為約數, 是本會於2023年10月至11月購買樣本時所得的售價或由相關廠商提供, 僅供參考, 實際售價會因零售店及地區而有差異。

[4] 金屬污染物的檢測結果以四捨五入後的小數點後3位標示。檢出的金屬污染物含量愈低, 分數愈高。愈多●代表表現愈佳, 最多5粒。評分的比重如下: 總砷 (25%)、鎘 (25%)、鉛 (25%) 和鈷 (25%)。全部樣本均沒有檢出鎘或總汞, 該等項目不佔評分比重。

[5] 除害劑測試檢測草甘膦的含量, 以及另外對超過700種除害劑進行篩查。檢出的除害劑種類數量和含量愈低, 分數愈高。愈多●代表表現愈佳, 最多5粒。評分的比重如下: 種類數量 (60%)、含量 (40%)。

[6] DON代表脫氧雪腐鏟刀菌毒醇。歐盟為DON於市面售賣的穀麥麵粉訂定每公斤750微克的上限。檢出的DON含量愈低, 分數愈高。愈多●代表表現愈佳, 最多5粒。

[7] 食品安全按以下比例作評分: 金屬污染物 (40%)、除害劑 (40%)、DON (20%)。

[8] 參考美國食品及藥物管理局 (FDA) 的《Food Defect Levels Handbook》為小麥麵粉訂立的行動水平: 每50克含75塊或以上的昆蟲碎片, 或1條或以上齧齒動物毛髮, 即代表該食品含有雜質 (adulterated)。檢出的輕質異物數量愈少, 分數愈高。愈多●代表表現愈佳, 最多5粒。
紅色字: 檢出量達到或高於相關的行動水平, 評分會受到局限。

[9] 蛋白質含量的檢測結果以四捨五入後的小數點後1位標示。香港《食物及藥物 (成分組合及標籤) 規例》(下稱《標籤規例》) 訂明所有預先包裝食物 (除獲得豁免外), 應於包裝附上營養標籤等資料。《營養標籤及營養聲稱技術指引》(下稱《技術指引》) 內則訂明蛋白質的規管容限為檢測結果不應低於標示值的80% (即檢測結果不應比標示值少20%以上)。如果樣本的蛋白質標示值以每食用分量為單位, 本會會將每食用分量轉換成每100克的含量 (蛋白質數值除以每食用分量, 再乘以100克), 以四捨五入後的小數點後1位標示。
紅色字: 蛋白質檢出量與標示值的差距超出規管容限, 或樣本未有依相關規例標示蛋白質含量或提供豁免營養標籤的標示, 評分會受到局限。

[10] 總評分的比重如下, 愈多●代表表現愈佳, 最多5粒。食品安全 (70%)、輕質異物 (20%)、蛋白質標示值準確度 (10%)。如果樣本檢出的輕質異物含量達到或高於美國相關的行動水平、蛋白質標示未有依《標籤規例》要求, 或蛋白質檢出量與標示值的差距超出《技術指引》內訂明的規管容限, 評分會受到局限。