

# 認識毒油品

百齡扶輪社

羅文森

2014

# 什麼是毒油品？

10/14日衛生  
署公佈

- 大統及富味鄉在84項油品加入棉籽油及銅葉綠素增加利潤
- 完全不顧大家的健康 政府不管

最新醫界證實

- 棉酚會影響男性荷爾蒙
- 難怪臺灣生育率是世界最低
- 銅葉綠素會使肝硬化 造成溶血

**【食品類產品的添加物必須正面表列】**

# 開門七件事

● 柴

● 米

● 油

● 鹽

● 醬

● 醋

● 茶

# 毒品的發現

- 今年八月份，發現食用棉籽油進口2500公噸不知去向
- 繼續偵查發現大統，富味鄉食品油都有添加棉籽油
- 大統七年棉籽油用量相當於三十座游泳池
- 大統董事長高振利親手寫下的配方，7年賺七億，賠償的是人民的健康。
- 十月二十七日發現頂新也有大量進口，不知去向。
- 經過調查，幾乎臺灣所有的食品油製造廠，都有大量的使用棉籽油。都沒有在標籤上註明，明顯違法。
- 政府沒有資料，也完全沒有管理，令人震撼。

# “棉籽油”原來是做甚麼用的？

寺廟裏貢佛點燈用的都是棉籽油

含有‘棉酚’

Gossypol

- 工業用潤滑劑 T405, 石油產品添加劑 T404, 橡膠抗氧劑, 殺蟲劑, 聚乙烯穩定劑, 肥皂。
- 含有‘棉酚’影響健康

影響所有油類食品

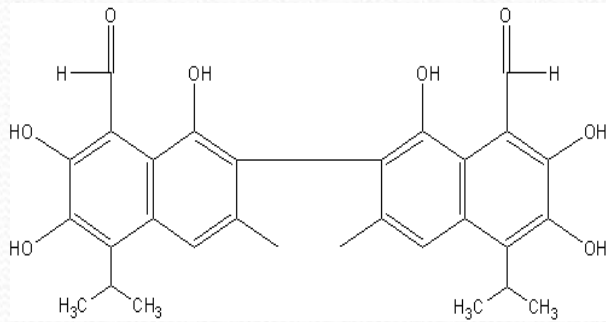
1. 橄欖油
2. 花生油
3. 麻油
4. 苦茶油
5. 葡萄子油
6. 沙拉油
7. 辣椒油
8. 大豆油
9. 葵花油
10. 調和油

【食品油是我們的主食影響深遠】

# 棉籽油



# 棉酚-存在於棉花子及棉根的多酚物質



$C_{30}H_{30}O_8$

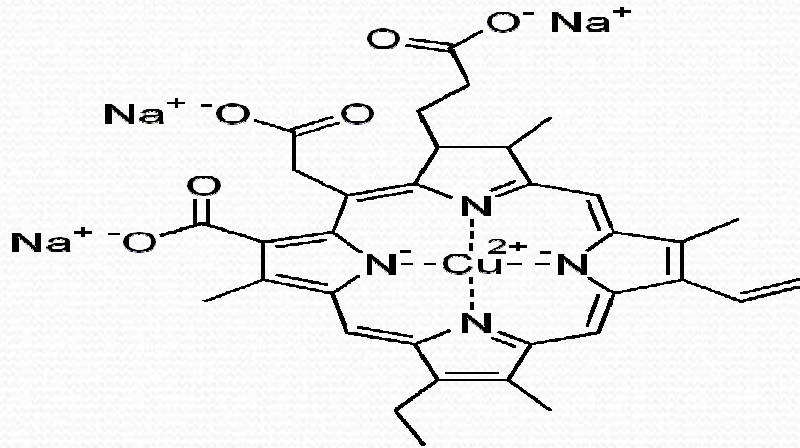
Gossypol

棉酚是毒性物質，可造成人體紅腫出血，食欲不振，神經失常，體重減輕，影響生育力。

食用過多會引起中毒，患者皮膚有劇烈的灼傷感，並伴有頭暈，氣喘，心慌，和無力等症狀。因此未經特殊處理的棉油不可食用。

棉酚具有男性抗生育活性，抗生精功能。破壞睪丸生精上皮，導致精子畸形，死亡甚至無精。有潛在的不可逆性而產生：**絕精**。

# 銅葉綠素有何害處？



Sodium copper chlorophyll

- \* 大統加入橄欖油使得顏色更綠，更像橄欖油
- \* 很難查出，因為沒有標準品可以對照，SGS都無法檢驗出來
- \* 法律規定不可加油溶性的，但是無法檢驗，失去執法依據
- \* 水溶性的可以加入食品，口香糖，軟糖，都有加。芝蘭口香糖
- \* 由蠶大便提煉出葉綠素，再添加銅，使得分子穩定
- \* 使用超量會出現噁心，嘔吐，腹痛，肝硬化，溶血反應
- \* 歐盟規定60公斤體重者，每天不得超過5 毫克
- **溶血反應**：死去的紅血球不正常分解，導致紅血球不夠，身體傳送氧氣功能不正常，使得身體組織壞死，危及生命



# 可怕的四大環境汙染

## 空氣污染



国内尾气排放量全球第一

## 水質污染

国内五成自來水不合格



## 農產品污染



35%以上的蔬菜、水果有農藥殘毒！

## 肉品污染

豬肝殘留抗生素100%



現在又加上食品油的非法添加物

# 為什麼現代人老化速度 越來越快???

## 你身體負擔太大？

宿便  
消化不良

自由基  
提早老化

水腫  
多餘水份

毒素

經證實現代人老

現在又加上非法  
食品油添加物！

化快主因為現代

人吃得太多,動

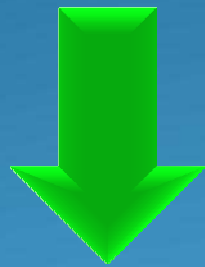
得不夠!!!

肥肉  
脂肪囤積



# 美國食品藥物管理局(FDA)的食品添加物申請使用步驟?

第一關鍵步驟-先作動物實驗:老鼠 貓狗 猴子



再作人的二期，

三期臨床!!!

食品添加物必須是正面表列 因為添

加物質太多 管理困難

# 美國FDA的管理嚴格執行徹底

- Food and Drug Administration 食品藥品管理處
- 人員數目超過美國的 FBI 嚴格管理 GMP
- 我在華生工作時發現FDA每年來查廠十一次，每次11天
- 直接來公司，不得接送，不得請吃飯，不得送禮
- 發現任何缺失，立刻關廠一個月
- 所有工作程序必須遵照GMP，優良藥品製造規範
- 所有的生產物料管理都需要有記錄
- 幾個有趣的案例：筆記本，工作習慣，新品開發
- 任何違法的情況，最少關十年。

# 國人十大死因一覽表

2010年《衛生署統計年鑒》數據顯示

國人死亡十大原因：

- 1、惡性腫瘤（癌症）
- 2、腦血管病
- 3、心臟病
- 4、呼吸系病
- 5、損傷及中毒
- 6、消化系病
- 7、內分泌營養和代謝疾病
- 8、泌尿生殖系病
- 9、精神障礙
- 10、神經系病

預防疾病先從  
注意吃進去的東

西明於111

# 為甚麼油廠要添加棉籽油？

大陸進口食用棉籽油每公斤NT\$28元，是橄欖油的10%可以降低很多的製造成本，提高利潤 50%以上。加入油性銅葉綠素，使得產品更好看，卻沒有告訴消費者。

**目前已查到的廠商：** 大統長基油品公司，富味鄉油品公司，福懋食品公司，頂新食品公司，統一企業。 一共 94 項油品。

**衛生署的動作：** 不實標籤產品下架，向廠商開出罰單

# 頂新公司：藍海策略的執行者

1. 1989 在大陸推銷**頂好清香油**：花生油 + 菜籽油
2. 將原來大陸的桶裝油改成瓶裝油造福消費者
3. 用賺來的錢，上市**康萊蛋酥卷**，暢銷全中國
4. 用低筋麵粉，作出**康師傅方便麵**，市佔率50%
5. 2000年時，年銷售額是44億美金。
6. 在香港上市，股價已經超過5000億台幣
7. 用賺來的錢，買了臺北的 101 大樓。
8. 如此成功的企業家，竟然也捲入毒品油

**令人痛心！ 令人痛心！**

# 市場油品價格

- 佳格得意的一天葵花油Sun Flower Oil, 2.5 公升

4710043009507 \$259

佳格三冠王調和油：大豆油，葵花油，芥花油

4710088620966，2.6公升，\$249

泰山橄欖油，1公升，\$345,

8437002250089

統一大豆沙拉油，0.8公升，\$79, 4710088620101

Biota Breuss 7618500941261



# 食品的條碼

- 00 - 13 美國，加拿大
- 30-37 法國，40-43 西德，45-49 日本，50 英國
- 471 臺灣，520希臘，560葡萄牙，57丹麥，64芬蘭
- 70挪威，726以色列，76瑞士，779阿根廷，
- 690-695中國，600-601南非，460-469俄羅斯
- 84西班牙，87荷蘭，93澳洲，94紐西蘭
- 440東德，893越南，888新加坡，899印尼
- 87荷蘭，80-83義大利，599匈牙利，64芬蘭

# 毒品油事件的傷害遠超過毒澱粉

塑化劑只影響飲料，果醬等娛樂性食品，毒品油則讓我們的主食與烹飪材料，全部淪陷。

腸道中有**400-600**種菌群，他們對棉酚也完全沒有作用!!!



# 棉酚已造成的傷害

- 20年前，江蘇很多人不孕，每天吃15cc棉籽油，一年後，九成不孕（世界不孕症醫學會報告）
- 已經有很多藥廠用棉酚作原料，開發男性避孕藥
- 大統長基公司把棉籽油加入橄欖油 - 始作俑者
- 10/27日，發現頂新也有進口棉籽油，但是不知去向
- 去棉酚棉籽油過程：脫膠，脫酸，脫色，脫蠟，脫臭
- 但是 政府沒有規定提煉過程與標準，大陸：0.02%
- 過去四年，2500公噸棉籽油，不知去向。

## 銅葉綠素

### 什麼是銅葉綠素

- 自植物萃取的葉綠素經化學方法修飾，成為穩定的著色劑
- 為國際規範准許使用的食品添加物著色劑，但各國未准許使用於「食用油脂產品」

### 食品中銅葉綠素的風險評估

依聯合國食品添加物專家委員會(JECFA)的評估報告，銅葉綠素複合物於大鼠長期試驗中無慢性毒性

### 銅葉綠素 應用範圍

我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」：

- 可添加於口香糖中，用量以銅計為0.04g/kg以下
- 可添加於膠囊及錠狀食品，用量為0.5g/kg以下

### 銅葉綠素鈉 應用範圍

我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」：

- 可添加於口香糖、乾海帶、蔬果加工品、烘焙食品、果醬、果凍、飲料等產品中，用量範圍以銅計為0.05~0.15g/kg
- 可添加於膠囊及錠狀食品，用量為0.5g/kg以下

## 如何選「對」油

- 步驟1**看包裝，檢視有無「調合油」字樣



未標示：

表示只含1種油脂

有標示：

表示混合2種以上油脂

- 步驟2**如果包裝上有「調合油」字樣，看「品名」，對「成分」

品名	成分標示說明
橄欖油 (以單一油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、大豆油 (例二)成分:橄欖油、芥花油 表示橄欖油含量至少占50%以上
橄欖葵花油 (以兩種油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、椰子油 (例二)成分:橄欖油、葵花油、葡萄籽油 表示橄欖油、葵花油含量分別至少占30%以上
○○調合油 (非以油脂名稱命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、芥花油、葡萄籽油 (例二)成分:橄欖油、葡萄籽油、芥花油、椰子油 各項油脂依含量多寡由高至低依序標示

## 啟動「油安行動」，油品如實標示，保障消費者權益

- 啟動「油安行動」，確保市售油品皆不含有詐欺及標示不實的行為
- 油品業者應切結未摻偽、添加違法物質，且內容物和標示相符。日後發現違法情事，一律嚴懲不貸

## 民衆可以在哪裡獲得資訊？

- 食品藥物管理署消費者保護專線(8:00~18:00)  
(02) 2787-8200、0800-285-000
- 可參閱食品藥物管理署網頁  
「油品混充及違法添加銅葉綠素事件專區」



# 保障食品安全的三哩路－陳長文

- 第一哩路：民刑兩路重懲以嚇阻

高振利偽摻油品，長達七年，不法所得數十億，理應從重量刑，全數沒收。

- 第二哩路：增加檢舉誘因杜絕僥倖

行政人員短缺，消費者舉證，是一個更有效的監督方法。

提高獎金(高於5%)，增加檢舉不肖廠商的誘因

- 第三哩路：確保司法獨立以明真相

減少‘民代’關心的阻力，司法獨立，不受關說的重要性。

企業倫理與商人良心的重建，消費者意識的深化，行政部門對食品安全的行政監督的強化，法規的合理化，更須加強。

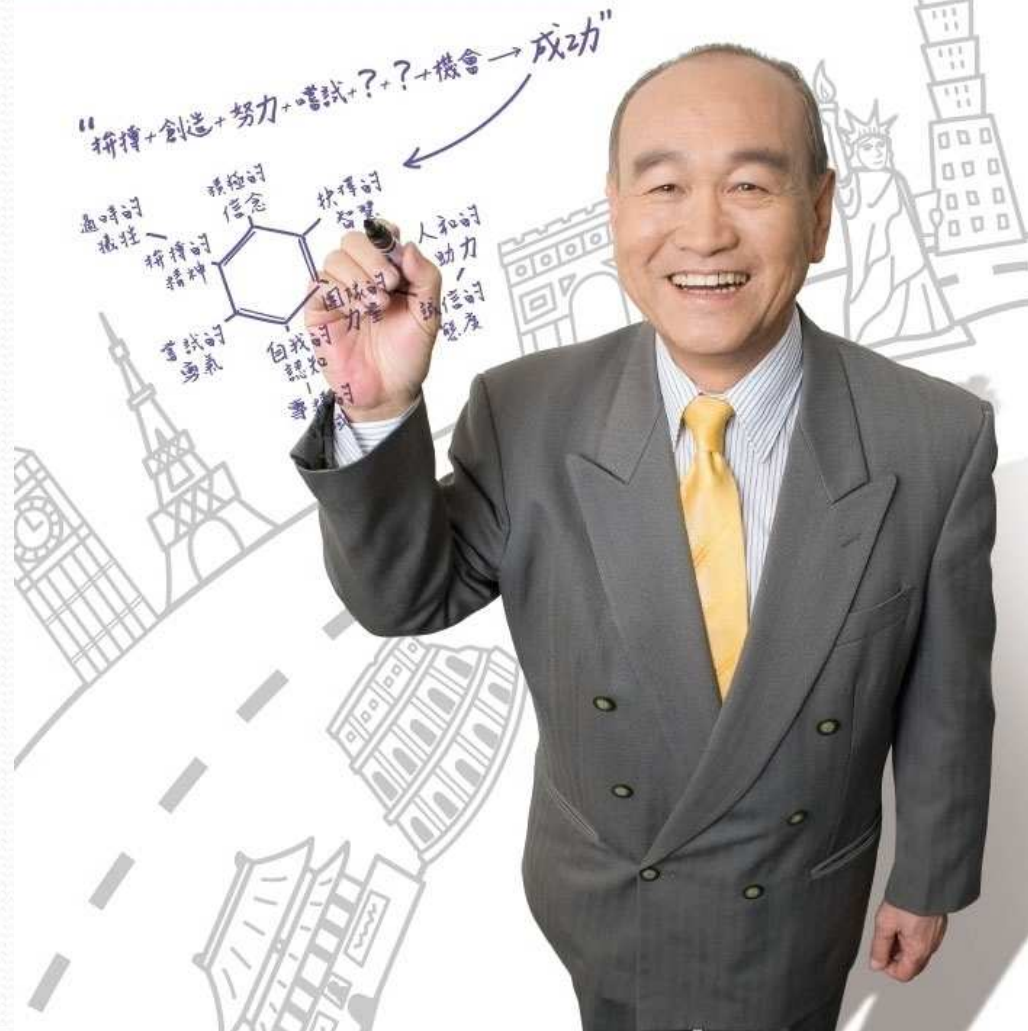
# 正確防止類似案件的方法

- 衛生署必須向先進國家學習，如何管理食品化學添加物
- 我們自己必須增加生活化學知識，保護自己的身體。
- 政府必須立法加重違法廠商的處罰，並嚴格執行。

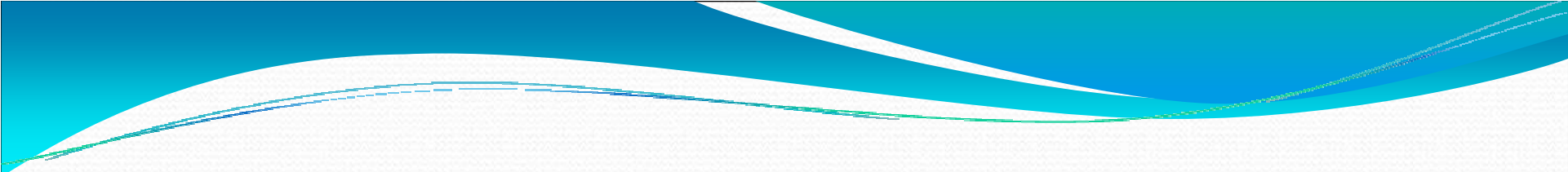
# 買油最好的六對策

- 1. 少吃油
- 2. 不要一瓶油打天下
- 3. 不要往便宜貨奔去
- 4. 不要固定品牌
- 5. 依料理方式買油
- 6. 飲食教育從小開始

# 當機會被我遇見!





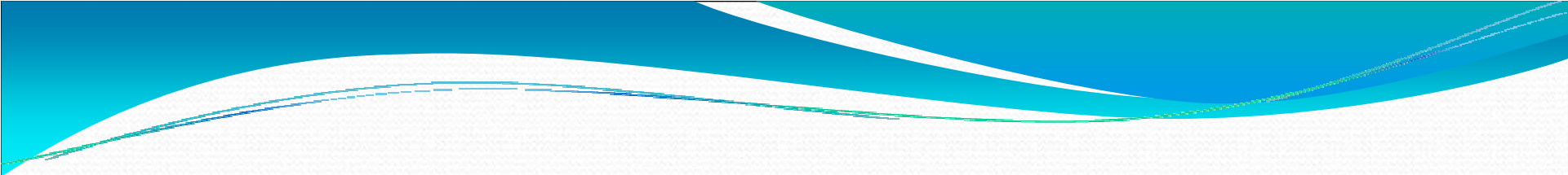
- 
- 五分外在美麗，五分內在健康
  - 才能創造 十分健康的美麗人生
  - 謝謝大家！



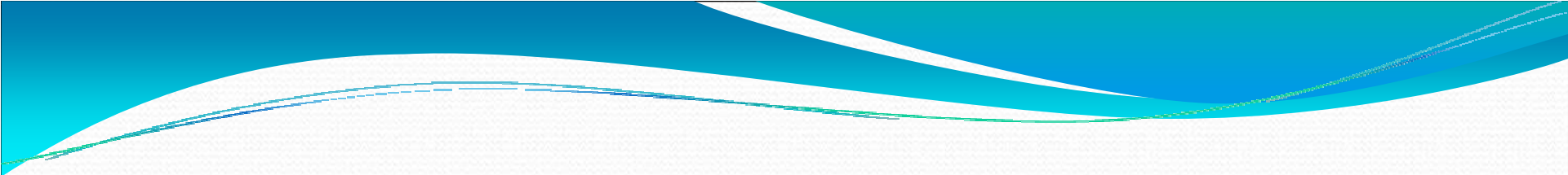
# 由食安風暴談消費判斷力

劉亨達

2014. 1. 22.



近來食品風暴接連來擊，  
一夕之間草木皆兵，  
談毒色變，人心惶惶，食不下嚥 ！



從塑化劑,毒澱粉,毒醬油,反式脂肪,  
混油,添加物,銅葉綠素,,泡麵油包,調味包  
到商周鮮乳事件, 抗生素,重金屬,農藥.....

題目實在太廣,今天只淺談如何選擇食品

# 由食安風暴談消費判斷力

添加物			
工業起雲劑 (2011年)	飲料,果汁,果醬	昱伸香料	
毒澱粉順丁稀二酸	米粉,板條、粉圓、芋圓、天婦羅、豆花、黑輪、肉羹,地瓜粉	龍口,日正,	
工業用染料色素皂黃素	豆干	益良,	
防腐劑「苯甲酸, 甲醛 己二烯酸	蘿蔔乾 蝦米 醬油,		
硼砂, 漂白劑	鹼粽 蝦米及粽葉		
超量3-單氯丙二醇3- MCPD超過標準的 0.4ppm, 最高者為 0.95ppm	雙鶴小辣醬、尚鶴醬油膏、福味香醬油、勝發油膏、一江油膏、巧香醬油特製魚露、郁方醬油膏	一江食品	
黏着劑	肉.鷄,		

# 由食安風暴談消費判斷力

標示不符	事件內容	備註欄	
橄欖油	混油 銅葉綠素		
米	有機米有農藥,二等米標一等.進口米標本地米	三好米,中興米,	
加工食品	米粉無米 荔枝,水蜜桃,草梅,	龍口,等米粉	
飲料	果汁牛奶無果汁		
牛乳/鮮乳	全脂,脫脂奶粉還原		
有機蔬菜,水果	非有機,濫竽充數.		
牛排, 鷄碗	組合	國內外均有,	

# 由食安風暴談消費判斷力

過期原料	過期2年的植物性蛋白	義美小泡芙,	
	立光農工生產的過期工業用原料EDTA 2Na	統一, 及依蕾特, 布丁, 愛之味仙草凍,	
日期不實	竄改保存期限	國內外均有, 禹昌CAS 委託嘉品, 過期粽子	
農藥過量	8254公噸/ 2003年	蔬菜, 水果, 稻米, 有機米, 茶, 土壤, 水源, 魚	

# 食安問題分析

商業裝飾,標示不符	有害人體成份或流程	無害人體但有限量	遊走法規邊緣
誇大,誤導,省成本	非法添加物:	合法添加物	無規定
草莓牛奶, 砂糖=甘蔗汁 鷄精; 肉醬 鷄粉=胺基酸,味精,塩	工業,非食品級 塑化劑 工業色素, 硼砂,	安定劑,乳化劑,調 味料,起雲劑 料理包 塩,糖,味精	沒標準檢驗 非合法添加物 順丁稀二酸澱粉 ( 21 種修飾澱粉之外)
牛肉漢堡滲馬肉--英國 牛漢堡滲袋鼠肉--澳洲 羊奶滲牛奶 混油,混米, 組合肉充牛排--國內外	反式脂肪 酥油 飽和植物油 人造奶油	人工甘味劑 阿斯巴甜,糖精	銅葉綠素
100% 標示 蜂蜜不純砍頭,果汁, 100 牛乳/鮮乳 100%純手工古法製作	農藥,重金屬		



# 由食安風暴談消費判斷力

- 新聞報導與媒體判決
- 客觀專業vs主觀選擇
- 原則vs市場
- 嚴謹審查v.s 自我要求
- 市場競爭, v.s 化眾取寵,
- 誤導 v.s 獨家,

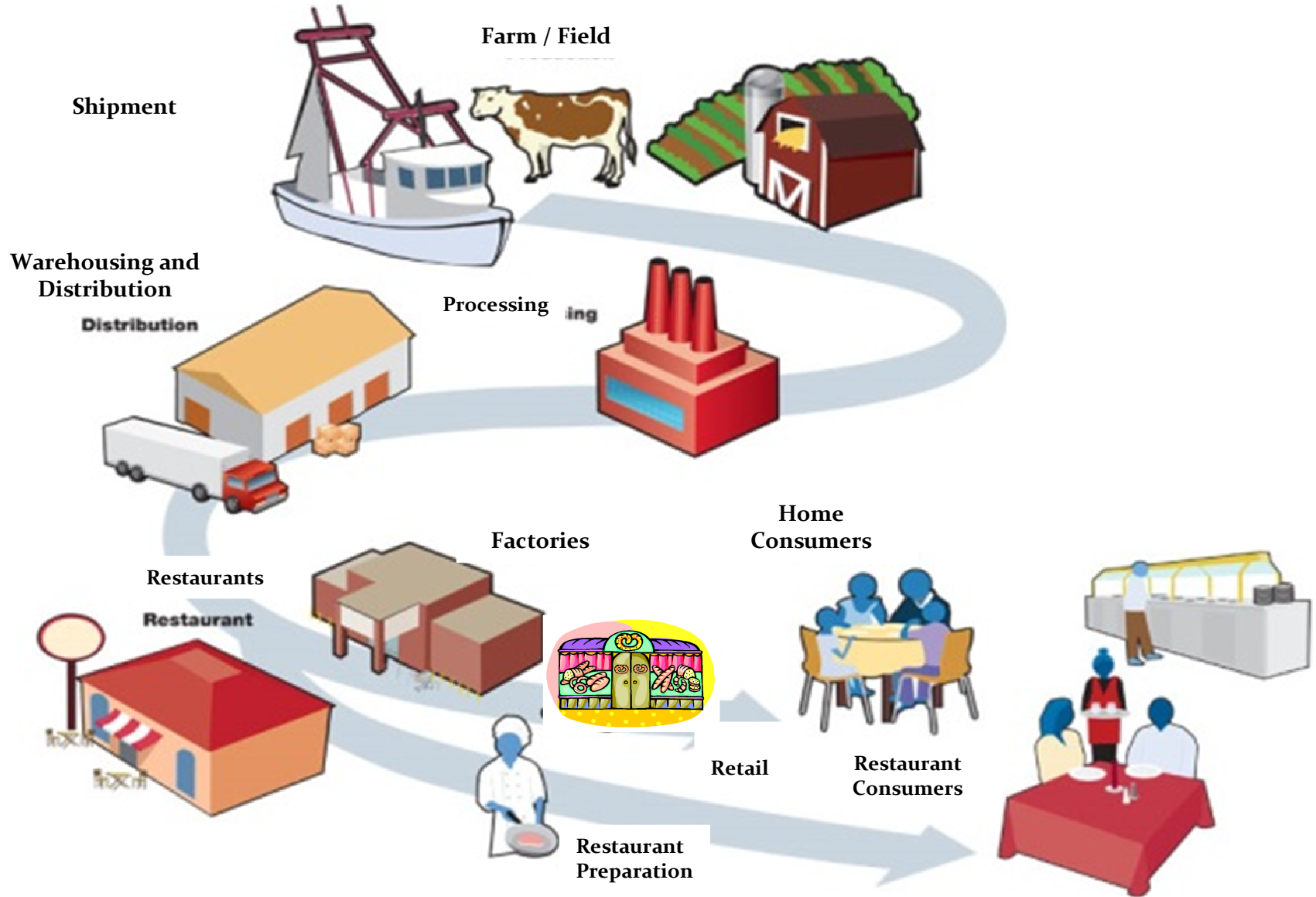
# 由食安風暴談消費判斷力

- 大多數食品為影響不嚴重的第一類
- 大多數媒体加油添醋
- 大多數消費者被誤導
- 大多數人採取“防衛性飲食行為”，
- 大多數民眾有“健康恐懼症”
- 大多數食品工廠成驚弓之鳥
- 大多數投資者不想投食品廠
- 大多數優良食品成本跳漲

# 從食安風暴看生活邏輯

- 2013年全國食安會議 2013 11 30
- 
- 1), 提升政府行政效能
- 2), 加強業者自主管理
- 3), 建立消費者救濟機制

# From Farm to Fork Food Chain Quality Assured For Customers



# 由食安風暴談消費判斷力

- 歸納原因及檢討
- 上游生產者: 圖謀暴利,
  - 明知故犯: 工業原料加入食品 : 塑膠用起雲劑, 工業用色素,
  - 遊走法律邊緣: 沒規定不能添加, 就加, ie 順丁稀二酸
  - 技術犯規: 利用”複方”掩蓋非法: 如修飾澱粉, 布丁粉, 果凍粉, 洋菜粉
  - 良莠不齊, 惡性競爭, 食品衛生知識與食品道德觀不足

# 由食安風暴談消費判斷力

- 歸納原因及檢討
- 中游生產者只追求：
  - 省成本,省人工,
  - 口感好,外觀美麗
  - 配方保密,複方充斥
  - 疏於檢驗,過度相信及依賴上游
  - “委託外包”生產,無嚴密控管制度,賠上品牌信譽

# 由食安風暴談消費判斷力

- 歸納原因及檢討
- 下游零售商
  - 相信及依賴衛生主管單位及合法上中游供應商
  - 部份採購地下工廠商品, 如超便宜化學醬油
  - 缺乏自我檢視判斷力
  - 無辜受害者
- 消費者
  - 信息氾濫, 無法判斷真偽
  - 一日三餐, 日子還是要過,

# 由食安風暴談消費判斷力

- 歸納原因及檢討
- 主管單位
  - 事發前: 多一事不如少一事
  - 事發後: 荒腔走板, 竟要求下游零售商張貼中游廠商自送樣品檢驗合格證明, 違者罰款, 朦混消費者 (ie SGS檢驗證明)
    - 於是檢驗公司大發
    - 但檢驗報告只對該自送樣品負責
    - 不追究事前疏於管理上游之責
  - 應由主管單位(由中央到地方)或委託機構不定時隨機抽查各商品, 並公佈結果, 事發後應追查上游來源, 依法懲處, 堵絕源頭.



# 由食安風暴談消費判斷力

- 食安風暴之
- 負面教育:
  - 黑心業者-唯利是圖
  - 大品牌及品保標誌 (GMP, ISO, 信譽受傷)
  - 主管機關-事前疏於職守,事後危機處理方向錯誤.
- 正面教育:
  - 修法完成 :提高罰則
  - 全民對食品警覺提升,
  - 鼓勵檢舉: 從業人員,同行競爭者,消費者,
  - 媒体力量關注

# 由食安風暴談消費判斷力

- 如何因應時下食品生態環境
  - 選擇：
    - 種類: 平衡飲食: 鹼性食物(蔬果)平衡酸性食物(蛋白質)
      - 新鮮----加工層次愈少愈好,
      - 蔬菜----當季的,可削皮的,
      - 水果----不能帶皮吃的優先,如柑橘,瓜類:西瓜,木瓜,香瓜
      - 魚-----小型魚比大型魚好
      - 肉-----
      - 豆-----
      - 蛋-----
      - 奶-----
      - 代謝系統與人愈遠愈好.
    - 包裝容器 :商品種類,存放時間,儲存溫度
    - 產地:各地,各國之特殊狀況
    - 食材處理: 正確的食材處理方法:
    - 葉菜類 : 泡水只少15分鐘,涼乾
    - 瓜類: 清洗後削皮
    - 米穀類: 清洗多次後,浸泡換水,降低農藥及黃麴毒素



**PETE**



**HDPE**



**PVC**



**LDPE**



**PP**



**PS**



**OTHER**

# 塑膠容器耐熱度

回收辨識碼	材質	常見產品	耐熱溫度(°C)
	聚乙烯對苯二甲酸酯 (PET)	寶特瓶、市售飲料瓶、食用油瓶	60~85
	高密度聚乙烯 (HDPE)	塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶	90~110
	聚氯乙烯 (PVC)	保鮮膜、雞蛋盒、調味罐	60~80
	低密度聚乙烯 (LDPE)	塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶	70~90
	聚丙烯 (PP)	水杯、布丁盒、豆漿瓶	100~140
	聚苯乙烯 (PS)	養樂多瓶、冰淇淋盒、泡麵碗	70~90
	其他： 聚碳酸酯(PC) 聚乳酸(PLA)	PC：嬰兒奶瓶、運動水壺、水杯 PLA：餐飲店的冷飲杯、冰品杯、沙拉盒	PC： 120~130 PLA：約50

- 耐熱度不等於不會溶出塑化劑
- 國內塑膠容器DEHP塑化劑溶出標準 < 1.5 ppm (濃度百萬分之一)  
塑膠容器DBP塑化劑溶出標準 < 0.3ppm
- 未檢出為DBP和DEHP < 0.03ppm

常見容器	回收編號	材質	耐熱度	備註
寶特瓶	 PET	聚乙烯對苯二甲酸酯	40°C	因瓶身設計導致清洗不易，建議重複使用不要超過1星期，以免滋生細菌
牛奶瓶	 HDPE	高密度聚乙烯	60°C	耐酸鹼但不耐高溫
塑膠杯	 PVC	聚氯乙烯	60°C	若溫度超過攝氏六十度，就可能釋放出氯乙烯單體，長期接觸可能引起肝膽方面腫瘤； 最終廢棄物處置過程會產生戴奧辛，應避免使用
塑膠袋	 LDPE	低密度聚乙烯	60°C	耐酸鹼但不耐高溫
連鎖店飲料杯 微波容器	 PP	聚丙烯	120°C	較安全
保麗龍杯 養樂多瓶	 PS	聚苯乙烯	70-90°C	避免使用於高溫多油之食物，容易造成致癌物質苯乙烯單體以及塑化劑釋出
其他類 (如: 水壺、飲水機瓶裝水)	 OTHER	以聚碳酸酯(PC)為例	120°C	部分劣質PC材質製品會釋放出雙酚A物質影響生理與發育功能

# 由食安風暴談消費判斷力

- 如何因應時下食品生態環境
  - 減少外食，必要外食時要慎選餐廳，點菜技巧
  - 蔬果多選：清洗，浸泡，汆燙
  - 避免醃製品、油炸與加工食物
  - 多用玻璃或不銹鋼食品容器好過塑膠，紙器
  - 少鹽，少糖，少油。
  - 明智的篩選，(ie 小魚比大魚好，外表鮮豔，不如天然好)
  - 水煮或清蒸食物不會變質，營養流失最少。
  - 多喝水 2000 cc /天

# 由食安風暴談消費判斷力

- 如何因應時下食品生態環境
  - 盡量避免或減少使用：
  - 長時間黴菌發酵食品如醬油, 豆腐乳、豆瓣醬、福菜、雪裡紅、鹹白魚、火腿等
  - 台灣潮濕炎熱, 食物容易發黴及產生黃麴毒素, 五穀雜糧、麵條、冬粉、中藥需放在冰箱保存, 一旦發黴立即整包裝丟棄。
  - 黴菌發酵的食物, 例如紅燒牛肉麵以豆瓣醬做湯底, 還是選清燉的比較健康, 麻婆豆腐含辣豆瓣醬,

# 由食安風暴談消費判斷力

- 如何因應時下食品生態環境
  - 自求多福不是靠運氣, 是要更積極的建立正確的飲食常識, 靈活因應環境變化
  - 簡單, 均衡, 多樣化,
    - 蛋白質: 豆蛋魚肉奶
    - 碳水化合物: 米, 麵, 澱粉, 糖
    - 水果蔬菜
    - 水
  - 減少次要性加工食品(零食)
  - (泡芙, 布丁, 粉圓改以堅果, 脫水蔬菜代替)
  - 分攤風險保平安, 常換種類, 產地來源及攝取量



# 由食安風暴談消費判斷力

- 如何因應時下食品生態環境
  - 更新應有的食品常識
  - 邏輯的判斷力
  - 不要以訛傳訛
  - 理性自律
  - 在風暴中, 安心享受--日子還是要快樂的過

# 由食安風暴談消費判斷力

- 釐清食品加工之正確觀念：

- 食品加工無罪,全世界都必需依賴
- 食品道德教育要強力提升
- 建立尊重法規及尊重消費者的觀念
- 修法要跟上時代,執法要一絲不苟
- 主管單位,業者,要合作重建品牌信心

# 由食安風暴談消費判斷力

## 結語

- 人類在飲食上有非凡的創造力，但是人類的科技在許多方面都與自然的運作之道背向而馳，
- 我們為了追求最高產量而大規模栽種單一作物、飼育單一動物。這種狀況絕不可能在自然界發生。我們總想在食物鏈的生產端與食用端過度簡化大自然的複雜，結果是人類生產食物的系統釀成了許多健康與環境問題
- 我們為了追求最高口感及美麗外觀而犧牲了自然的法則，
- 我們創造了”完美食品”，却遮蓋了”天然食物”的原味



**Thank you**

**祝大家新年快樂**

**買的用心, 吃的安心!**