

細菌検査書

冬の一押し商品

発行日 (Date of issue): 18/12/08

Sample No.	検査日 Date of examination	検体名 Sample	製造日orロット Production Date or Lot No.	期限表示 Best Before Date	一般生菌数 SPC CFU/g	大腸菌群 coliforms CFU/g	黄色ブドウ球菌 S.aureus CFU/g	大腸菌 E.coli /g
1	18/09/25	エゾアワビ水煮			< 300	< 10	< 10	< 10
2	18/11/22	ホイロ岩蛸2本足カット ※		19/11/01	< 300	< 10	< 10	< 10
3	18/11/29	超冷燻フリ皮無ロイン	180262	20/01	< 300	< 10	< 10	< 10
4	18/11/30	活メトラふぐ身欠 加熱用 ※	18/11/28	20/11/27	< 300	< 10	< 10	< 10
5	18/11/29	活メトラふぐ身欠 造り用		18/12/02	< 300	< 10	< 10	< 10
6	18/11/22	甘鯛フィレ ※			2.3 × 10 ⁴	< 10	< 10	< 10
7	18/11/22	ムキアンコウ ※		19/11	7.2 × 10 ³	< 10	< 10	< 10
8	18/11/20	ハイブリッドキャビア チェット 中国産		19/01/20	2.7 × 10 ⁵	< 10	< 10	< 10
9	18/11/22	魚萬寒さわら炙り		19/07/13	< 300	< 10	< 10	< 10
10	18/11/22	子持鮎甘露煮	LotNo.1512175	19/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
11	18/11/22	味付数の子スライス		20/05/01	< 300	< 10	< 10	< 10
12	18/11/20	金柑甘露(丸M)			< 300	< 10	< 10	< 10
13	18/11/29	京のはんなり湯葉巻き		19/04/08	6.4 × 10 ²	< 10	< 10	< 10
14	18/11/29	姫かぶら		20/08/05	1.7 × 10 ³	< 10	< 10	< 10
15	18/11/22	冷凍 九条ねぎ 棒切 ※		20/04/02	< 300	< 10	< 10	< 10
16	18/11/22	若布餅		19/06/22	< 300	< 10	< 10	< 10
17	18/11/20	海老芋ペースト ※		21/02/18	< 300	< 10	< 10	< 10
18	18/11/20	国産 おろしかぶら		19/10/21	< 300	< 10	< 10	< 10
19	18/11/22	冷凍 ベジペースト ピーツ		20/01/24	< 300	< 10	< 10	< 10
20	18/11/27	魚萬完熟柚子こしょう		19/07/01	9.6 × 10 ³	< 10	< 10	< 10
21	18/11/22	風味かまぼこ(カニ風味)	17F10	19/06/10	< 300	< 10	< 10	< 10
22	18/11/24	紅づくし新丈		19/11/17	< 300	< 10	< 10	< 10
23	18/11/15	ぶるぶる胡麻豆腐(聖護院かぶら)			< 300	< 10	< 10	< 10
24	18/11/29	北海道産)真ホックつみれ		19/10/20	< 300	< 10	< 10	< 10
25	18/09/03	ミツセ鶏のふわふわ団子	YK	19/07/31	< 300	< 10	< 10	< 10
26	18/11/20	いか数の子うに			9.6 × 10 ³	< 10	< 10	< 10
27	18/11/22	真鱈の南蛮漬		20/01/25	< 300	< 10	< 10	< 10
28	18/11/20	大根とサーモンの紅白和え		19/10/22	4.8 × 10 ²	< 10	< 10	< 10
29	18/11/29	フォアグラ和風テリーヌ		20/03/31	1.1 × 10 ³	< 10	< 10	< 10
30	18/11/29	帆立昆布メ刺身用		19/11/11	< 300	< 10	< 10	< 10
31	18/11/27	みつせ鶏とり飯の素		19/11/08	< 300	< 10	< 10	< 10
32	18/11/30	金柑と白胡麻のムース			< 300	< 10	< 10	< 10
33	18/11/22	百合根かステラ(金柑入)		20/02	< 300	< 10	< 10	< 10
34	18/11/22	花餅 雪だるま	17/12/06	19/03/01	< 300	< 10	< 10	< 10
35	18/11/29	地鶏の削り節		19/05/08	< 300	< 10	< 10	< 10

※要加熱食品

〈検査方法〉

一般生菌数 : 標準寒天培地 平板培養法 35℃ 48時間培養
 大腸菌群 : XM-G寒天培地 平板培養法 35℃ 24時間培養
 大腸菌 : XM-G寒天培地 平板培養法 35℃ 24時間培養
 黄色ブドウ球菌 : 卵黄加食塩卵寒天基礎培地 平板培養法 35℃ 48時間培養

(株)三輝 品質管理室
 〒542-0072
 大阪市中央区高津3丁目8番27号
 TEL.(06)6641-4937 FAX.(06)6634-0962

