

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue): 19/03/11

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	19/02/25	お刺身生しらす	05-08	20/08/01	<300	<10	<10	<10
2	19/03/07	生食可ポイルあさり		20/09/15	2.7×10 ³	<10	<10	<10
3	19/03/07	台湾産桜海老	01.25.2019	20/06	<300	<10	<10	<10
4	19/03/07	冷凍白魚(霞ヶ浦産) ※		20/11	4.0×10 ³		<10	<10
5	19/03/05	海老キャベツ新文		20/03/01	<300	<10	<10	<10
6	19/03/07	釜上げわかめ		21/01/15	<300	<10	<10	<10
7	19/02/25	刺身筍穂付 SS ※		20/05/31	1.7×10 ³		<10	<10
8	19/03/07	昆布×水仙(あかもく)	19J1282	20/06/30	<300	<10	<10	<10
9	19/02/22	ほたるいか生姜煮(目取)		19/07/20	<300	<10	<10	<10
10	19/03/07	空豆カステラ		20/05	<300	<10	<10	<10
11	19/03/07	菜の花とえび入りつまみれ ※		20/01/18	3.2×10 ²		<10	<10
12	19/03/05	ふわゆば新文(桜)	BJAJA10	20/03	<300	<10	<10	<10
13	19/03/07	黄味寄せ新文(桜)		19/06	<300	<10	<10	<10
14	19/03/07	いかわらび雲丹焼き		19/09/13	<300	<10	<10	<10
15	19/03/07	四季万頭(筍・菜の花)		20/02/01	<300	<10	<10	<10
16	19/03/05	桜海老と大根のマリネ		20/02/13	5.6×10 ²	<10	<10	<10
17	19/03/07	筍餅 ※		20/02/25	<300		<10	<10
18	19/01/26	割烹素材 なす海老詰め ※	H07	20/08/01	3.2×10 ³		<10	<10
19	19/02/25	ヘッドオン海老フライ ※	D	20/05/17	1.7×10 ³		<10	<10
20	19/03/05	竹の子と桜海老の白和え		20/02/08	<300	<10	<10	<10
21	19/02/25	桜満月 お抹茶そば	11	19/09	1.7×10 ⁴	<10	<10	<10
22	19/02/25	磯さくらげ			<300	<10	<10	<10
23	19/02/25	よもぎ蒟蒻団子		20/06/30	<300	<10	<10	<10
24	19/03/07	旬彩いか菜の花		20/08/14	9.5×10 ³	<10	<10	<10
25	19/02/25	割干大根漬			<300	<10	<10	<10
26	19/03/07	ふわとろクリーム大福いちご		20/12/19	<300	<10	<10	<10
27	19/02/25	田楽味噌 木の芽		19/05/22	<300	<10	<10	<10
28	19/02/25	超濃厚プリン(素(苺ミルク))		20/06/30	<300	<10	<10	<10
29	19/03/07	夜桜		20/01/28	<300	<10	<10	<10
30	19/03/08	さくらホイップ	181023A	19/10/23	<300	<10	<10	<10
31	19/02/25	若草味噌			<300	<10	<10	<10
32	19/03/07	徳島産 冷凍菜の花 ※		20/12/25	<300		<10	<10
33	19/03/07	割烹桜餅		20/01/31	<300	<10	<10	<10
34	19/02/22	ぶるぶる胡麻どうふ(さくら)			<300	<10	<10	<10
35	19/03/05	花びら麩 ※		19/10/11	1.1×10 ³		<10	<10
36	19/02/22	ぶるぶる胡麻どうふ(よもぎ)			<300	<10	<10	<10
37	19/02/25	さくらわらび餅		20/02/19	6.4×10 ²	<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

