

細菌検査書

夏の一押し商品

発行日 (Date of issue): 22/08/01

Sample No.	検査日 Date of examination	検体名 Sample	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	22/07/14	ふわふわプチ大福 北海道メロン	23/06/07	< 300	< 10	< 10	< 10
2	22/07/14	ふわふわプチ大福 生キャラメル	23/04/04	< 300	< 10	< 10	< 10
3	22/07/29	島根県産あじ入りつみれ	23/06/16	< 300	< 10	< 10	< 10
4	22/06/30	揚げ茄子とドライトマトのオリーブオイル仕立て	23/05/31	< 300	< 10	< 10	< 10
5	22/07/14	北海道かぼちゃ麩	23/07/13	< 300	< 10	< 10	< 10
6	22/07/29	炙りとうもろこしライス	23/09	< 300	< 10	< 10	< 10
7	22/07/21	淡路島産玉葱梅しそ漬		< 300	< 10	< 10	< 10
8	22/07/28	オクラと錦糸瓜の新丈	23/07/14	< 300	< 10	< 10	< 10
9	22/07/21	鰻小袖	23/12/30	2.7×10^4	< 10	< 10	< 10
10	22/07/12	枝豆さくさく揚げ ※	23/11/30	2.3×10^4	< 10	< 10	< 10
11	22/07/12	宇治抹茶ティラミス	23/12/31	3.4×10^3	< 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°C 48時間培養
 大腸菌群 : XM-G寒天培地 平板培養法 35°C 24時間培養
 大腸菌 : XM-G寒天培地 平板培養法 35°C 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°C 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

