

細菌検査書

秋の一押し商品

発行日 (Date of issue): 22/09/09

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	22/09/01	岡山県産まこもたけ	23/01/08	< 300	< 10	< 10	< 10
2	19/04/23	南方一本釣2.5上鰹たたき		< 300	< 10	< 10	< 10
3	22/08/25	鯖の冷燻(L)	23/01/28	< 300	< 10	< 10	< 10
4	22/08/23	チルドあん肝棒	24/05/20	< 300	< 10	< 10	< 10
5	22/09/02	栗百合根絞り	23/04	< 300	< 10	< 10	< 10
6	22/08/25	さつまいも甘露煮六角	23/08/01	< 300	< 10	< 10	< 10
7	22/09/02	胡桃松風トリュフ入り	24/02	8.0×10^2	< 10	< 10	< 10
8	22/09/02	サクサクえびクリーミーポテト ※	24/01/15	3.2×10^3		< 10	< 10
9	22/08/30	京都産九条ねぎの彩けんちん	23/08/09	3.8×10^2	< 10	< 10	< 10
10	22/08/23	とんぴ柚子紅葉	23/04/30	< 300	< 10	< 10	< 10
11	22/08/23	ピンクグレープフルーツのマリネ	23/06/17	< 300	< 10	< 10	< 10
12	22/08/30	超濃厚プリン(素(マロンクリーム) ※	24/06/30	2.8×10^5		< 10	< 10
13	22/08/30	シャインマスカットロールケーキ	24/06/30	< 300	< 10	< 10	< 10
14	22/09/01	デザート蒟蒻(マスカット)	23/02/12	< 300	< 10	< 10	< 10
15	22/09/01	ぷるぷる胡麻豆腐(雪化粧南瓜)		< 300	< 10	< 10	< 10
16	22/08/30	完熟柚子胡椒		4.2×10^3	< 10	< 10	< 10
17	22/08/30	柚子果汁		< 300	< 10	< 10	< 10
18	22/09/06	錦秋新文(むかご入)	23/08/12	< 300	< 10	< 10	< 10
19	21/08/30	まるごと柿餅	23/02/06	< 300	< 10	< 10	< 10
20	19/11/06	姫栗揚げ ※		7.0×10^4			
21	21/08/26	富有柿なます		< 300	< 10	< 10	< 10
22	21/08/26	海老芋もみじ ※		1.2×10^3		< 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

