

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue):25/03/31

Sample No.	検査日 Date of examination	検体名 Sample	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	25/03/26	洗いもずく IQF 20g/25入	<300	<10	<10	<10
2	23/02/09	つぶ貝酒盗粕和え 1kg	4.3×10^2	<10		
3	25/02/18	春彩新丈(菜の花) 約520g	<300	<10	<10	<10
4	25/03/27	さより三色 約170g	<300	<10	<10	<10
5	25/03/24	鯖ケンチン焼 約280g	<300	<10	<10	<10
6	18/02/13	桃の三色チーズ 約390g	<300	<10	<10	
7	25/03/24	海老とアスパラのテリーヌ 約280g	<300	<10	<10	<10
8	25/03/27	菜の花と湯葉の京煮 800g	9.6×10^3	<10	<10	<10
9	25/03/27	筍の桜葉揚げ 32入	<300	<10	<10	<10
10	23/08/18	アスパラと筍の豆腐寄せ 50入	<300	<10	<10	<10
11	25/03/27	若竹小粒つまみれ 1kg	<300	<10	<10	<10
12	25/03/17	わらび餅(苺)1kg/約60~70入	<300	<10	<10	<10
13	22/02/17	桜海老釜揚げ 500g(台湾産)	<300	<10	<10	<10
14	19/02/25	お刺身生しらす 200g	<300	<10	<10	<10
15	25/03/24	味付焼春たけのこ 800g	<300	<10	<10	<10
16	24/03/14	ぷるぷる胡麻豆腐 さくら 約600g	<300	<10	<10	<10
17	24/03/14	ぷるぷる胡麻豆腐 よもぎ 約600g	<300	<10	<10	<10
18	25/01/23	桜餅(葉付)20g/15入	3.2×10^2	<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

