

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue):26/03/30

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	25/03/03	ブランド飯蛸 400g	2.3×10^4			< 10
2	25/08/04	ベビーホタテ 中国産 M(100/150) 1kg	< 3000	< 10	< 10	< 10
3	26/02/17	アタカマソルトサーモン炙り P/200~350g	< 300	< 10	< 10	< 10
4	26/03/10	味付焼春たけのこ 800g	< 300	< 10	< 10	< 10
5	26/03/25	西京味噌と九条葱のキッシュ	< 300	< 10	< 10	< 10
6	26/03/13	春野菜はんなり和え 1kg	3.4×10^3	< 10	< 10	< 10
7	26/03/06	筍と湯葉の白和え 1kg	< 300	< 10	< 10	< 10
8	26/03/11	浅蜆の生姜味噌 800g	1.7×10^3	< 10	< 10	< 10
9	26/03/13	筍と九条ねぎの和風寄せ	< 300	< 10	< 10	< 10
10	26/01/26	春感新丈	< 300	< 10	< 10	< 10
11	25/12/09	天ぷら用味付ひめたけ650g	< 300	< 10		< 10
12	26/03/12	国産 さわら竜田揚げ(骨取り) 1kg ※	1.7×10^4		< 10	< 10
13	26/02/10	超イケてるウニ蓮根はさみ揚げ 500g ※	< 300	< 10	< 10	< 10
14	26/02/25	パナメイ海老カツ 10本入 ※	2.1×10^4			< 10
15	26/03/06	紅白しぼり 32入	< 300	< 10	< 10	< 10
16	26/02/10	安くて旨いうぐいす万頭 12入 ※	5.6×10^3	< 10	< 10	< 10
17	26/03/13	桜海老つまみれ 500g/約38入	< 300	< 10	< 10	< 10
18	26/03/27	一口華いわし 500g	< 300	< 10	< 10	< 10
19	26/02/09	冷凍 もものすけ甘酢漬 1kg	3.0×10^2	< 10		< 10
20	25/12/05	やわらか豆腐白玉 約500g	< 3000	< 10	< 10	
21	25/06/27	カット済ケーキ ブラウニー(チョコチップ入)36カット	< 250	< 10		
22	25/06/27	カット済ケーキ ストロベリー 36カット	< 250	< 10		
23	26/03/13	釜揚げわかめ 1kg	< 300	< 10	< 10	< 10
24	25/04/17	平貝(貝柱) 500g 21/30粒/kg	1.0×10^3	< 10	< 10	< 10
25	26/02/02	さくら大豆 1kg	< 300	< 10	< 10	
26	26/01/29	料理素材仕込煮穴子 5尾/250g・8尾/250g	< 300	< 10	< 10	< 10
27	26/02/16	ぷるぷる胡麻どうふ(さくら)約600g	< 300	< 10	< 10	< 10
28	26/02/16	ぷるぷる胡麻どうふ(よもぎ)約600g	< 300	< 10	< 10	< 10
29	26/03/13	割烹桜餅 20g/20入	< 300	< 10	< 10	< 10

※要加熱食品

〈株三輝 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

