

# 細菌検査書

## 盛夏の一押し商品

発行日 (Date of issue): 16/08/12

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	16/06/28	みつせ鶏スモークブレスト	17/05/28	< 300	< 10	< 10	< 10
2	16/06/16	刺身用スズキフィレ		$2.3 \times 10^3$		< 10	< 10
3	16/07/02	ブリのたたき	17/06/25	$3.2 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
4	16/06/16	枝豆しばり	17/11	< 300	< 10	< 10	< 10
5	16/06/23	ふわっと湯葉新丈	18/02/16	< 300	< 10	< 10	< 10
6	16/06/23	緑色搾菜	17/05/04	< 300	< 10	< 10	< 10
7	16/06/16	赤魚南蛮漬	17/09/05	< 300	< 10	< 10	< 10
8	16/06/16	彩り冬瓜そぼろ	17/06/10	< 300	< 10	< 10	< 10
9	16/06/16	豚バラ水煮ブロック	17/05/12	< 300	< 10	< 10	< 10
10	16/08/09	トマト新丈	17/07/21	$3.8 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
11	16/06/16	枝豆とれんこんのすり身寄せ	17/05/11	< 300	< 10	< 10	< 10
12	16/06/25	冷凍 グレープ 500g	17/03	< 300	< 10	< 10	< 10
13	16/06/23	やわらか羊羹(こしあん)	17/02/16	< 300	< 10	< 10	< 10
14	16/06/23	やわらか羊羹(紫さつま)	17/02/05	< 300	< 10	< 10	< 10
15	16/06/28	PS和ロール 小豆ほいっぷ	17/05/26	< 300	< 10	< 10	< 10
16	16/06/28	PS和ロール 黒蜜きなこ	17/06/08	< 300	< 10	< 10	< 10
17	16/06/23	抹茶ムース	17/05/06	< 300	< 10	< 10	< 10
18	16/05/30	活メ牡丹鱧		< 300	< 10	< 10	< 10
19	16/06/18	水茄子 糠風味漬	16/06/27	< 300	< 10	< 10	< 10
20	16/05/28	夏野菜と昆布の和え物	17/04/30	$2.2 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
21	16/08/09	鱧白瀧	16/09/18	< 300	< 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

