

# 細菌検査書

## 初夏の一押し商品

発行日 (Date of issue):16/05/27

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	16/04/23	生食用スキンスサヨフィーレ 16/20	18/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
2	16/04/23	国産 エボダイフィーレ		$6.4 \times 10^2$		< 10	< 10
3	16/04/23	真いかそうめん	17/11	< 300	< 10	< 10	< 10
4	16/03/05	とろ湯葉	16/02/23	< 300	< 10	< 10	< 10
5	16/04/22	水無月抹茶道明	17/10	< 300	< 10	< 10	< 10
6	16/04/22	青さ海苔湯葉わさび	17/03/31	$5.6 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
7	16/04/22	4種豆の塩レモンサラダ	17/03/31	< 300	< 10	< 10	< 10
8	16/04/22	華しぼり 小	17/09	$1.7 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
9	16/04/22	清涼アスパラ	17/10	< 300	< 10	< 10	< 10
10	16/05/23	ブロッコリー新丈	17/05/16	< 300	< 10	< 10	< 10
11	16/04/22	麩レンチトースト麩	17/03/24	$2.3 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
12	16/04/30	十勝産えんどう豆のヴルーテ	17/04/20A	< 300	< 10	< 10	< 10
13	16/04/22	手造り蓮根ひろうす		< 300	< 10	< 10	< 10
14	16/04/22	三陸めかぶそうめん	18/04/20	$3.2 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
15	16/04/23	抹茶ソース	16/09/21	< 300	< 10	< 10	< 10
16	16/04/22	葛餅マスカット風味	16/09/03	$4.8 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
17	16/04/23	杏子ゼラー		$7.2 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
18	16/05/10	生冷)北海たこ	17/10/01	< 300	< 10	< 10	< 10
19	16/04/23	枝豆さくさく揚げ	17/06/30	$6.4 \times 10^2$		< 10	< 10
20	16/04/22	かすみ梅		< 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

検査責任者



(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

