

# 細菌検査書

初夏の一押し商品

発行日 (Date of issue): 17/05/27

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	17/04/27	グリーンアスパラペースト		< 300	< 10	< 10	< 10
2	17/05/06	湖産天然鮎一夜干 ※	18/01/31	1.6×10 <sup>4</sup>		< 10	< 10
3	17/05/06	ぷるぷる胡麻豆腐(枝豆)		< 300	< 10	< 10	< 10
4	17/05/06	夏野菜のゼリー寄せ		< 300	< 10	< 10	< 10
4	17/05/06	穴子高菜巻	18/03/31	4.8×10 <sup>2</sup>	< 10	< 10	< 10
5	17/04/25	冬瓜と大葉のさっぱり和え	18/04/19	1.4×10 <sup>3</sup>	< 10	< 10	< 10
6	17/04/27	磯新丈		< 300	< 10	< 10	< 10
7	17/04/25	生寿司赤海老(天然)	18/07/31	5.0×10 <sup>2</sup>	< 10	< 10	< 10
8	17/04/25	トマトシャーベット		< 300	< 10	< 10	< 10
9	17/05/06	葛白玉(濃厚ティラミス)		3.1×10 <sup>2</sup>	< 10	< 10	< 10
10	17/04/25	冬瓜 鮎 ※	18/04/01	< 300		< 10	< 10
11	17/04/25	ヤングコーン炙り	18/08/01	< 300	< 10	< 10	< 10
12	17/05/18	ロブスター味噌マイルド	19/04/30	< 300	< 10	< 10	< 10
13	17/03/09	とろ湯葉	17/04/07	< 300	< 10	< 10	< 10
14	17/04/27	琥珀餅		< 300	< 10	< 10	< 10
16	17/05/12	いかり豆 ※	18/08/20	< 300		< 10	< 10
15	17/05/06	紅の海老 M ※	18/03	2.7×10 <sup>3</sup>		< 10	< 10
16	17/05/06	瀬戸内生ヒジキ(天然) ※		8.0×10 <sup>2</sup>		< 10	< 10
17	17/04/25	里芋黒ごま和え	17/07/22	< 300	< 10	< 10	< 10
18	17/05/11	味噌汁の具とか用オクラ	19/02/01	< 300	< 10	< 10	< 10
19	17/05/12	うむくじてんぷら ※	17/10/07	2.4×10 <sup>3</sup>		< 10	< 10
20	17/04/27	インカのめざめナチュラルカット ※	18/03/27	< 300		< 10	< 10
21	17/04/27	かすみ梅		< 300	< 10	< 10	< 10
22	17/05/11	北海たこ		< 300	< 10	< 10	< 10
23	17/05/11	鯉たたき 炭焼き		5.1×10 <sup>2</sup>	< 10	< 10	< 10
24	17/04/27	特選ちまき(白)		3.3×10 <sup>2</sup>	< 10	< 10	< 10
25	17/04/27	新]魚萬 割烹柏餅	18/11/17	< 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

