

細菌検査書

冬の一押し商品

発行日 (Date of issue): 17/12/12

Sample No.	検査日 Date of examination	検体名 Sample	製造日 or ロット Production Date or Lot No.	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	17/11/18	活メトラふぐ身欠 ※		H31/11/09	<300		<10	<10
2	17/11/21	鯨ハギ肉		18/09/25	<300	<10	<10	<10
3	17/11/21	寒さわら炙り		18/11/10	<300	<10	<10	<10
4	17/11/18	甘鯛フィレ 120/150 ※		20/04	5.1×10 ⁴		<10	<10
5	17/11/21	本唐墨印籠焼		19/02	<300	<10	<10	<10
6	17/11/21	かぶら骨 白		18/10/20	<300	<10	<10	<10
7	17/11/14	イトヨリ尾付きフィレ ※		18/12/31	2.9×10 ⁴		<10	<10
8	17/11/20	海鮮串揚げセット ※		18/05/12	<300		<10	<10
9	17/11/14	大七のとろける酒粕		18/08/11	<300	<10	<10	<10
10	17/11/14	フォアグラ茶碗蒸しの素 ※		18/10/25	3.5×10 ²		<10	<10
11	17/11/21	みつせ鶏のふわふわだんご ※		18/11/08YK	<300		<10	<10
12	17/11/14	たこ団子 ※			2.3×10 ³		<10	<10
13	17/11/21	金時人参カステラ		19/01	2.3×10 ³	<10	<10	<10
14	17/11/14	甘海老昆布メ刺身用		18/09/20	3.5×10 ²	<10	<10	<10
15	17/11/21	日の出きぬた		19/03	<300	<10	<10	<10
16	17/11/21	筒ごぼう水煮		18/04/15	<300	<10	<10	<10
17	17/11/21	赤こんにゃく牛蒡鑄込み		18/02/25	<300	<10	<10	<10
18	17/11/14	ゆずしぼり	Lot.0217	18/08/16	5.6×10 ³	<10	<10	<10
19	17/11/14	北海道産鶏鴨クレープ		18/08/28	<300	<10	<10	<10
20	17/11/20	かこの海老芋流し		19/04	<300	<10	<10	<10
21	17/11/21	メープルくるみ		18/11/08	<300	<10	<10	<10
22	17/11/14	まぐろ昆布		18/02/22	<300	<10	<10	<10
23	17/11/14	国産 真いかうに和え		18/09/30	<300	<10	<10	<10
24	17/11/18	大根とサーモンの紅白和え		18/10/30	4.8×10 ²	<10	<10	<10
25	17/11/14	数の子松前	YI	18/08/31	3.1×10 ²	<10	<10	<10
26	17/11/21	かりっとワカサギ		18/11/10	<300	<10	<10	<10
27	17/11/14	赤だしみそ漬		18/04/18	<300	<10	<10	<10
28	17/11/21	パウンドショコラナッツ		18/12/17	<300	<10	<10	<10
29	17/11/14	直七果汁			<300	<10	<10	<10
30	17/11/14	野菜村ドレッシング 三ヶ日みかん		18/04/06	<300	<10	<10	<10
31	17/11/18	国産 おろしかぶら		18/11/03	<300	<10	<10	<10
32	17/11/14	金柑甘露(丸M)			<300	<10	<10	<10
33	17/11/21	真鱈白子			<300	<10	<10	<10
34	17/11/14	アンコウブツ切り ※		19/11	5.1×10 ⁴		<10	<10
35	17/11/21	市田柿		20/12/31	<300	<10	<10	<10
36	17/11/20	ほたて新文		18/11/10	<300	<10	<10	<10
37	17/11/20	完熟柚子こしょう			8.8×10 ³	<10	<10	<10
38	17/11/21	黄味寄せ新文(黒豆)塩麴入		19/01	<300	<10	<10	<10
39	17/11/21	花餅 雪だるま	17/10/23	19/01/16	<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

