

# 細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue):18/03/01

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	18/02/16	あいなめ 骨切フィーレ ※		19/04/06	2.3×10 <sup>3</sup>		<10	<10
2	18/02/14	金目鯛フィレ炙り(生食用)		20/01/31	1.1×10 <sup>3</sup>	<10	<10	<10
3	18/02/15	お刺身生しらす			<300	<10	<10	<10
4	18/02/13	桜海老(華さくら)		19/05/01	2.3×10 <sup>3</sup>	<10	<10	<10
5	18/02/14	冷凍 カットケール ※		18/08/02	6.4×10 <sup>2</sup>		<10	<10
6	18/02/14	冷凍 ネパリストーとろろ		18/12/25	<300	<10	<10	<10
7	18/02/15	冷凍 白魚 IQF ※		H31/10/12	5.1×10 <sup>4</sup>		<10	<10
8	18/02/27	生食可ボイルあさり		19/01/30	<300	<10	<10	<10
9	18/02/13	あさり菜の花わさび	AHKAAC	18/12/31	<300	<10	<10	<10
10	18/02/15	竹の子木の芽和え			7.2×10 <sup>2</sup>	<10	<10	<10
11	18/02/13	クリームチーズ味噌漬		19/07/03	<300	<10	<10	<10
12	18/02/15	鯛錦糸巻		19/07/31	<300	<10	<10	<10
13	18/02/15	筍ふくさ		19/05	1.7×10 <sup>3</sup>	<10	<10	<10
14	18/02/16	空豆新丈		19/02/14	<300	<10	<10	<10
15	18/02/14	黒メヌケ菜種焼(カラスミ風味)			<300	<10	<10	<10
16	18/02/16	うぐいす万頭 ※		18/06/04	<300		<10	<10
17	18/02/16	ほたるいか醤油漬		18/04/10	4.0×10 <sup>3</sup>	<10	<10	<10
18	18/02/13	筍と蒨味噌の味覚揚げ		19/07/03	<300	<10	<10	<10
19	18/02/20	蓮根と粗挽つくね白湯煮込み ※			9.1×10 <sup>4</sup>		<10	<10
20	18/02/14	タイ風チキンの煮込み ※			<300		<10	<10
21	18/02/15	桃のチーズ寄せ	18F1012	19/07/31	<300	<10	<10	<10
22	18/02/13	ホワイトイチゴ餅		19/07/03	<300	<10	<10	<10
23	18/02/14	ラズベリーバニラ			<300	<10	<10	<10
24	18/02/14	ドライフルーツドショコラ			<300	<10	<10	<10
25	18/02/13	若草味噌			8.0×10 <sup>3</sup>	<10	<10	<10
26	18/02/13	ぷるぷる胡麻どうふ さくら	AHKACA	18/08/01	<300	<10	<10	<10
27	18/02/13	ぷるぷる胡麻どうふ よもぎ	AHKBKA	18/08/01	<300	<10	<10	<10
28	18/02/16	徳島産 冷凍 菜の花 ※		19/12/19	6.4×10 <sup>2</sup>		<10	<10
29	18/02/16	花びら麩 ※		19/02/08	1.7×10 <sup>3</sup>		<10	<10
30	18/02/16	鍵わらび水煮(自然色)		19/01	<300	<10	<10	<10
31	18/02/15	うぐいす黄味カステラ		19/04	<300	<10	<10	<10
32	18/02/15	割烹桜餅		19/01/24	<300	<10	<10	<10
33	18/02/13	ミニ花見団子 15g		19/06/30	<300	<10	<10	<10
34	18/02/14	さくらわらび餅		18/03/29	<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  
 大阪府中央区高津3丁目8番27号  
 TEL.(06)6641-4937 FAX.(06)6634-0962

