

細菌検査書

秋の一押し商品

発行日 (Date of issue): 18/09/07

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	18/08/28	平貝貝柱フレーク		19/06	< 300	< 10	< 10	< 10
2	18/08/28	大王百合根 ※		19/12/26	2.3×10 ⁴	< 10	< 10	< 10
3	18/08/28	冷凍飾り人参(もみじ) ※		19/09/15	< 300	< 10	< 10	< 10
4	18/09/03	スウィーティードロップ	Lot17258	20/09/15	< 300	< 10	< 10	< 10
5	18/08/24	海老芋もみじ ※		20/04/18	2.9×10 ³	< 10	< 10	< 10
6	18/08/24	冷凍松茸刻み ※		19/09	2.7×10 ⁵	< 10	< 10	< 10
7	18/08/25	大黒本しめじころ ※		19/07/13	< 300	< 10	< 10	< 10
8	18/08/25	調理用 いか肝入とうふ		19/06/20	< 300	< 10	< 10	< 10
9	18/08/24	ぷるぷる胡麻豆腐(南京)			< 300	< 10	< 10	< 10
10	18/08/30	甘酒かぶら		19/03/20	3.5×10 ³	< 10	< 10	< 10
11	18/08/24	柚子たこ紅葉		19/07/18	2.3×10 ⁴	< 10	< 10	< 10
12	18/08/30	小松菜ときのこの和風煮びたし		19/07/31	< 300	< 10	< 10	< 10
13	18/08/24	富有柿のなます		19/08/03	< 300	< 10	< 10	< 10
14	18/08/28	紫花豆綾煮		19/07	< 300	< 10	< 10	< 10
15	18/08/25	秋の三色モチ団子		19/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
16	18/08/28	さんま昆布		20/01/31	< 300	< 10	< 10	< 10
17	18/09/03	牛タンサラダスモーク		19/07/03	< 300	< 10	< 10	< 10
18	18/08/30	聖護院かぶら餅 ※		20/02/04	< 300	< 10	< 10	< 10
19	18/08/24	きのこふくさ焼き		19/11	< 300	< 10	< 10	< 10
20	18/08/28	錦秋新文(海老芋)		18/08/21	< 300	< 10	< 10	< 10
21	18/08/25	嵐山まんじゅう ※		19/07/01	< 300	< 10	< 10	< 10
22	18/08/28	実り揚げ ※		19/12/10	< 300	< 10	< 10	< 10
23	18/08/24	薩摩芋挟み揚げ ※	J21	18/10/01	1.1×10 ³	< 10	< 10	< 10
24	18/09/03	秋刀魚むかご巻(細) ※			2.7×10 ⁵	< 10	< 10	< 10
25	18/09/03	帆立ごぼう巻(細)黄身なし			< 300	< 10	< 10	< 10
26	18/09/03	鶏と白菜の重ね蒸し ※			< 300	< 10	< 10	< 10
27	18/09/03	角型パンキンキッシュ ※		19/08/26	< 300	< 10	< 10	< 10
28	18/09/03	黒糖くるみ寄せ		19/08/20	< 300	< 10	< 10	< 10
29	18/08/25	パタフライピーゼリー		19/06/30	< 300	< 10	< 10	< 10
30	18/08/30	鳴門金時/芋クランチ		18/11/12	< 300	< 10	< 10	< 10
31	18/08/25	まるごと柿餅	18/06/25	20/02/15	< 300	< 10	< 10	< 10
32	18/08/24	炙りそば団子(味噌餡入)		20/01/14	4.9×10 ³	< 10	< 10	< 10
33	18/08/25	お箸で食べる宇治抹茶生葛餅		18/12/21	< 300	< 10	< 10	< 10
34	18/09/03	ミニパンケーキ	L5N17332	19/05/28	< 300	< 10	< 10	< 10
35	18/08/25	マカロンパニラシェル		19/01/08	3.4×10 ⁴	< 10	< 10	< 10
36	18/08/25	マカロンフローズンシェル		18/12/26	3.2×10 ³	< 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

