

細菌検査書

初夏の一押し商品

発行日(Date of issue):19/05/15

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	19/04/23	南方一本釣2.5上鰹たたき			<300	<10	<10	<10
2	19/05/10	太刀魚フィレ刺身用		20/04/01	2.3×10 ⁴	<10	<10	<10
3	19/05/13	活メ牡丹鱧		20/10	<300	<10	<10	<10
4	19/04/27	いかソーメン		19/11/10	<300	<10	<10	<10
5	19/04/27	冷凍 生のり(浜名湖)		20/04/14	8.8×10 ²	<10	<10	<10
6	18/09/25	蝦夷あわび水煮			<300	<10	<10	<10
7	19/05/10	オクラ穴子新丈		20/04/17	<300	<10	<10	<10
8	19/04/18	清涼はも流し			<300	<10	<10	<10
9	19/05/10	もろこしカステラ		20/07	<300	<10	<10	<10
10	19/04/18	ぷるぷる胡麻どうふ(大葉)			<300	<10	<10	<10
11	19/04/23	オクラと昆布の旨塩だれ			<300	<10	<10	<10
12	16/05/10	ヤングコーン炙り		20/08/01	<300	<10	<10	<10
13	19/04/23	鱧サクサク揚げ ※			3.2×10 ³	<10	<10	<10
14	19/04/23	淡路玉葱の大葉ゆば揚げ ※			<300	<10	<10	<10
15	19/04/27	枝豆とれんこんのすり身寄せ ※		20/04/12	<300	<10	<10	<10
16	19/04/27	夏野菜5種の彩りあえ	KC02	19/11/26	<300	<10	<10	<10
17	19/05/10	紋甲 ひとあおさみぞれ和え		20/09/02	<300	<10	<10	<10
18	19/04/25	カラフル		20/01/16	<300	<10	<10	<10
19	19/04/27	ずんだあん		19/08/19	<300	<10	<10	<10
20	19/04/27	ミニおはぎ ずんだ		19/09/04	<300	<10	<10	<10
21	19/04/27	フルーツ葛きり(巨峰)	D	19/06/30	<300	<10	<10	<10
22	19/04/23	シートケーキカット(はちみつレモン)		20/02/26	<300	<10	<10	<10
23	19/04/23	シートケーキカット(ブルーハワイ)		20/02/26	<300	<10	<10	<10
24	19/04/23	シートケーキカット(パッション)		20/03/14	<300	<10	<10	<10
25	19/04/25	かすみ梅(2L)			<300	<10	<10	<10
26	19/04/25	水茄子 糠風味漬		19/05/04	<300	<10	<10	<10
27	19/05/10	鱧白瀧		19/06/21	<300	<10	<10	<10
28	19/04/27	割烹柏餅		20/11/14	<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

