

# 細菌検査書

冬の一押し商品

発行日 (Date of issue):19/12/17

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	19/11/26	炙り銀鮭ロイン		21/02/01	< 300	< 10	< 10	< 10
2	19/11/28	超冷燻ブリ皮無ロイン 約700g		21/09	< 300	< 10	< 10	< 10
3	19/11/25	寒さわら炙り 2本入		20/05/30	< 300	< 10	< 10	< 10
4	19/10/16	国産 おろしカブラ 800g			$5.6 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
5	19/11/28	姫かぶら 36入 ※		21/07/10	$1.1 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
6	19/11/25	ふわあわクイック 200g		20/06/18	< 300	< 10	< 10	< 10
7	19/11/25	えび刺しおぼろ 5本入		20/09/15	< 300	< 10	< 10	< 10
8	19/11/26	ふるふる胡麻どうふ(聖護院かぶら) 560g		20/05/06	< 300	< 10	< 10	< 10
9	19/11/28	生帆立黄金しそ和え 1kg		20/08/31	< 300	< 10	< 10	< 10
10	19/11/28	冬野菜のはんなり和え 1kg		20/11/30	< 300	< 10	< 10	< 10
11	19/11/19	うにといかの新丈 約380g		20/12/19	< 300	< 10	< 10	< 10
12	19/11/25	黄身寄せ新丈(市田柿) 約240g		21/01	< 300	< 10	< 10	< 10
13	19/11/28	シャキシャキくわい万頭 12入 ※		20/11/01	< 300	< 10	< 10	< 10
14	19/11/25	たっぷりたまねぎポン酢		20/03/19	< 300	< 10	< 10	< 10
15	19/11/28	生姜うどん 220g		20/08	$8.0 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
16	19/11/25	湯葉の有馬煮 500g		20/10	< 300	< 10	< 10	< 10
17	19/12/10	ほたて新丈 約520g		20/12/08	< 300	< 10	< 10	< 10
18	19/11/25	かぶらプリン 1kg		20/09/30	< 300	< 10	< 10	< 10
19	19/11/25	花餅 雪だるま 15入		20/03/09	< 300	< 10	< 10	< 10
20	19/11/28	ミッセ鶏のふわふわ団子 1kg ※		20/11/01	< 300	< 10	< 10	< 10
21	19/11/28	鰯王生つまれ 1kg ※			$5.5 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
22	19/11/28	完熟柚子こしょう 360g			$4.7 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
23	19/11/28	さば昆布巻 10本入		20/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
24	19/08/29	極上伊達板新丈 職人仕込 約220g		20/11/30	< 300	< 10	< 10	< 10
25	19/11/25	子持鮎甘露煮 20g/20尾		20/06/30	< 300	< 10	< 10	< 10
26	19/11/25	金柑甘露(丸M)約60粒			< 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

