

細菌検査書

春の押し商品

発行日 (Date of issue):20/03/10

Sample No.	検査日 Date of examination	検体名 Sample	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	20/03/06	鯖袖子メ(刺身用)6~10本 1kg	21/04	<300	<10	<10	<10
2	20/02/26	ホタルイカ釜揚げ 目取り 400g	20/08/15	3.8×10 ³	<10	<10	<10
3	19/02/25	お刺身生しらす 200g	20/08/01	<300	<10	<10	<10
4	20/02/21	生食可ボイルあさり 300/500	21/11/30	7.0×10 ³	<10	<10	<10
5	20/02/26	台湾産桜海老 500g ※		1.1×10 ⁴	<10	<10	<10
6	20/02/18	佐渡産 ながも 500g	21/01/07	<300	<10	<10	<10
7	20/02/18	国産 雪下人参ペースト 1kg	20/09/24	<300	<10	<10	<10
8	20/02/18	刺身筍穂付 SS 1kg 14/20入	21/05/31	8.0×10 ³	<10	<10	<10
9	20/02/06	菜の花新丈 約490g	21/01/30	<300	<10	<10	<10
10	20/02/26	削り蒲鉾 赤 40g	20/10	1.0×10 ³	<10	<10	<10
11	20/02/26	削り蒲鉾 白 40g	20/10	2.3×10 ⁴	<10	<10	<10
12	20/03/06	アサリと菜の花の酢味噌和え 500g	20/11/20	<300	<10	<10	<10
13	20/02/21	ふきのとう旨煮 800g	20/07/09	<300	<10	<10	<10
14	20/02/21	彩キャベツ レモン風味 1kg	21/02	1.3×10 ⁴	<10	<10	<10
15	20/02/26	春野菜のあんかけ 1kg	21/01/31	5.9×10 ²	<10	<10	<10
16	20/02/21	たけのこの磯辺天ぶら(穂先) 1kg	20/12/02	<300	<10	<10	<10
17	20/03/06	桜海老揚げ 28入 ※	21/02/18	1.4×10 ⁵	<10	<10	<10
18	20/02/21	筍餅 約770g ※	21/07/08	<300	<10	<10	<10
19	20/02/26	空豆カステラ 約450g	21/04	<300	<10	<10	<10
20	20/02/26	野菜シート 黒ごま 10枚入 ※		<300	<10	<10	<10
21	20/02/26	野菜シート 南瓜 10枚入 ※		1.1×10 ³	<10	<10	<10
22	20/02/26	野菜シート ほうれん草 10枚入 ※		3.0×10 ³	<10	<10	<10
23	20/02/26	野菜シート 藍 10枚入 ※		<300	<10	<10	<10
24	20/02/26	野菜シート トマト 10枚入 ※		<300	<10	<10	<10
25	20/02/18	バジル天(小) 1kg	20/05/09	<300	<10	<10	<10
26	20/02/18	たこかつ 20g/50入	21/01/16	<300	<10	<10	<10
27	20/02/21	小鮎煮びたし(柚子) 57尾	21/08/05	<300	<10	<10	<10
28	20/02/26	桜手まり絞り 40入	21/06	<300	<10	<10	<10
29	20/02/21	小桜 30入	21/07	<300	<10	<10	<10
30	20/02/21	シートケーキ(さくら)54入	21/02/14	<300	<10	<10	<10
31	20/02/18	味噌チーズロールケーキ 2本入	21/06/30	<300	<10	<10	<10
32	20/02/18	ジュレシャーベット ピンクグレープフルーツ 540g		<300	<10	<10	<10
33	20/02/21	さくらホイップ 500ml	21/01/09	<300	<10	<10	<10
34	19/02/25	若草味噌 500g		<300	<10	<10	<10
35	20/03/06	徳島産 冷凍菜の花 500g ※	21/03/25	<300	<10	<10	<10
36	20/02/26	割烹桜餅 20g/20ヶ入	21/01/08	<300	<10	<10	<10
37	20/02/18	さくらわらび餅 500g	21/02/05	<300	<10	<10	<10
38	20/02/18	ミニ花見団子 15g/15本入	21/07/31	<300	<10	<10	<10
39	20/02/21	ぷるぷる胡麻どうふ(よもぎ)約600g	21/02/18	<300	<10	<10	<10
40	20/02/21	ぷるぷる胡麻どうふ(さくら)約600g	22/09/02	<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

