

細菌検査書

初夏の一押し商品

発行日 (Date of issue): 20/06/04

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	20/05/26	富山湾産 有頭白えび(生食用)		22/01/01	<300	<10	<10	<10
2	20/05/26	石垣貝湯霜造り		21/07/01	8.4×10^2	<10	<10	<10
3	20/05/26	大和甘海老(船凍品)			4.2×10^3	<10	<10	<10
4	20/05/21	活べうなぎ鰻黄金焼		20/08/25	<300	<10	<10	<10
5	20/05/21	冷凍万願寺唐辛子		20/11/20	<300	<10	<10	<10
6	20/05/21	冬瓜六角釜		22/05/21	<300	<10	<10	<10
7	20/05/21	青実山椒水煮		21/08/05	<300	<10	<10	<10
8	20/05/28	味付オクラとろろ		21/05/14	1.1×10^3	<10	<10	<10
9	20/05/28	生冷凍 かぼすそば		21/01/28	3.6×10^2	<10	<10	<10
10	20/05/21	調味ヒモシート 5枚 ※		21/10/25	2.7×10^5		<10	<10
11	20/05/28	ふるふる胡麻どうふ(コーン)			<300	<10	<10	<10
12	20/05/21	うざく錦糸巻		21/01/31	2.9×10^3	<10	<10	<10
13	20/05/21	焼イカうに新丈		21/08/14	<300	<10	<10	<10
14	20/05/21	冬瓜利休寄せ		21/08	<300	<10	<10	<10
15	20/05/21	もろこし湯葉巻		20/07	<300	<10	<10	<10
16	20/05/21	ふわふわカダイフ揚げ		21/06	<300	<10	<10	<10
17	20/05/21	揚げ出し豆腐(うすい)		21/08/27	<300	<10	<10	<10
18	20/05/21	昆布くらげ		20/12/31	<300	<10	<10	<10
19	20/05/21	三陸産わかめと胡瓜酢		21/02/02	2.3×10^3	<10	<10	<10
20	20/05/21	国産真いかうに和え		21/01/31	4.0×10^2	<10	<10	<10
21	20/05/21	山くらげ吟醸		20/09/24	<300	<10	<10	<10
22	20/05/21	いかといぶり風がっこのチーズ和え		21/02/16	<300	<10	<10	<10
23	20/05/21	冷凍セロミックス漬		20/08	<300	<10	<10	<10
24	20/05/28	葛白玉(巨峰)		21/03/31	<300	<10	<10	<10
25	20/05/21	極小わらび餅きな粉		20/12/06	<300	<10	<10	<10
26	20/05/21	日向夏みかんわらび餅		20/11/30	<300	<10	<10	<10
27	20/05/21	フルーツ葛きり(すだち)		20/09/30	<300	<10	<10	<10
28	20/05/28	超濃厚プリン(宇治抹茶) ※		21/06/30	4.7×10^2		<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

