

細菌検査書

秋の一押し商品

発行日(Date of issue):20/09/11

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	20/08/18	鯖の冷燻 L	20/12/14	<300	<10	<10	<10
2	20/08/18	長野県産きのこ水煮	21/01/08	<300	<10	<10	<10
3	20/08/18	海老芋もみじ ※		3.0×10^3		<10	<10
4	20/08/25	銀鮭とインカの炙りチーズ申し	21/05/21	<300	<10	<10	<10
5	20/08/18	さんま昆布ㄨ砵巻	21/05/31	<300	<10	<10	<10
6	20/08/25	ぷるぷる胡麻どうふ(南瓜)		<300	<10	<10	<10
7	20/08/18	きのこふくさ焼き		<300	<10	<10	<10
8	20/08/28	豚角奉書巻 細	21/08	<300	<10	<10	<10
9	20/08/25	錦秋新文(海老芋)	21/08/04	<300	<10	<10	<10
10	20/08/21	銀杏松風焼	21/08/22	<300	<10	<10	<10
11	20/09/03	重ね鯛昆布ㄨ	21/12	2.3×10^3		<10	<10
12	20/09/03	海老子宝	21/12/31	<300	<10	<10	<10
13	20/08/18	富有柿のなます		<300	<10	<10	<10
14	20/08/28	栗とさつま芋の秋色白和え	21/07/31	<300	<10	<10	<10
15	20/08/21	丸十みの揚げ	21/03/31	<300	<10	<10	<10
16	20/08/21	かぼちや浅漬 真空(ハーフ)		1.4×10^4	<10	<10	<10
17	20/08/28	手まり絞り(渋皮栗)	21/04	<300	<10	<10	<10
18	20/08/27	6種のフルーツキューブ	21/01/31	<300	<10	<10	<10
19	20/08/25	まるごと柿餅	21/06/16	<300	<10	<10	<10
20	20/08/18	白ごま紅はるか(さつま芋)		<300	<10	<10	<10
21	20/08/21	超濃厚プリン [®] の素 マロンクリーム	21/03/31	3.2×10^2	<10	<10	<10
22	20/08/21	渋栗葛餅	21/03/31	<300	<10	<10	<10
23	20/08/21	柿ロールケーキ(干柿)	21/12/31	<300	<10	<10	<10
24	20/08/25	芋ようかん 紅あずま	21/02/13	<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

