

# 細菌検査書

冬の一押し商品

発行日 (Date of issue): 20/12/27

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	19/11/28	完熟柚子こしょう 360g		$4.7 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
2	20/11/27	超冷薫ブリ皮無ロイン 約700g	22/03	< 300	< 10	< 10	< 10
3	20/11/19	国産 おろしカブラ 800g		< 300	< 10	< 10	< 10
4	20/11/19	聖護院かぶら蒸しの素 500g		< 300	< 10	< 10	< 10
5	20/11/19	野菜すり流し(かぶら) 500g		< 300	< 10	< 10	< 10
6	20/11/25	ロースビーフもも 500g	21/02/25	< 300	< 10	< 10	< 10
7	20/11/25	牛たんやわらか煮 1kg	21/09/29	< 300	< 10	< 10	< 10
8	20/11/10	ぷるぷる胡麻豆腐(聖護院かぶら) 560g		< 300	< 10	< 10	< 10
9	20/11/19	伊予柑チーズ寄せ 約590g	22/04	< 300	< 10	< 10	< 10
10	20/12/18	蟹と蕪のふんわり新丈 約480g	21/12/04	< 300	< 10	< 10	< 10
11	20/12/01	くわい松風(本唐墨入)約270g	22/02	$3.1 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
12	20/11/19	北海道鶏ごぼう赤ワイン巻 約240g	21/03/28	< 300	< 10	< 10	< 10
13	20/11/19	野菜まんじゅう(海老芋) 30g/20入		< 300	< 10	< 10	< 10
14	20/11/19	おかき揚げ野菜まんじゅう(慈姑) 12入		< 300	< 10	< 10	< 10
15	20/11/19	蛸小倉煮 1kg		< 300	< 10	< 10	< 10
16	20/11/25	鱈王そぼろ(山椒)1kg	21/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
17	20/11/25	白子の柚子味噌煮 500g	22/05/12	< 300	< 10	< 10	< 10
18	20/12/17	アノコウ黒酢南蛮漬 500g	22/03/25	< 300	< 10	< 10	< 10
19	20/12/17	北海つぶわさび 800g	22/05	< 300	< 10	< 10	< 10
20	20/12/17	真ふぐ昆布和え 500g	22/04/30	$1.7 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
21	20/11/19	小松菜のお浸し 1kg		< 300	< 10	< 10	< 10
22	20/11/25	みそ汁 1kg	21/02/27	< 300	< 10	< 10	< 10
23	20/12/17	直七プリン 1kg	21/11/27	< 300	< 10	< 10	< 10
24	20/11/25	金柑甘露(丸M) 約60粒		< 300	< 10	< 10	< 10
25	20/12/01	のどぐろ広島菜巻 4本入	21/09/30	< 300	< 10	< 10	< 10
26	20/11/25	国産真ワタキ(1本真空) 500g		< 300	< 10	< 10	< 10
27	20/11/30	フォアグラド カナル 40/60gポーション 20入		< 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°C 48時間培養  
 大腸菌群 : XM-G寒天培地 平板培養法 35°C 24時間培養  
 大腸菌 : XM-G寒天培地 平板培養法 35°C 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°C 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

