

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue):21/04/02

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	19/02/25	お刺身生しらす		< 300	< 10	< 10	< 10
2	21/03/29	台湾産 桜海老(釜揚げ)	22/02/21	8.7×10^2	< 10	< 10	< 10
3	21/03/22	冷凍白魚 霞ヶ浦産 ※	21/11	4.6×10^3	< 10	< 10	< 10
4	21/03/29	冷凍釜上げわかめ	22/12/08	< 300	< 10	< 10	< 10
5	18/05/31	小鯛笹漬		8.8×10^3	< 10	< 10	< 10
6	21/03/15	穂付筍水煮(11-13)	21/04/30	< 300	< 10	< 10	< 10
7	21/03/22	徳島産 冷凍菜の花 ※	22/01/11	< 300	< 10	< 10	< 10
8	20/02/21	小鮎煮びたし(柚子)	21/08/05	< 300	< 10	< 10	< 10
9	21/03/08	赤魚煮付け		< 300	< 10	< 10	< 10
10	21/03/08	さごし南蛮漬け		< 300	< 10	< 10	< 10
11	21/03/15	菜の花新文	22/02/26	< 300	< 10	< 10	< 10
12	21/03/08	ぷるぷる胡麻どうふ(よもぎ)		< 300	< 10	< 10	< 10
13	21/02/15	ぷるぷる胡麻どうふ(さくら)		< 300	< 10	< 10	< 10
14	21/03/22	あさり焙煎胡麻サラダ	21/11/30	< 300	< 10	< 10	< 10
15	21/03/29	赤にし貝と菜の花の昆布和え	21/08	3.1×10^2	< 10	< 10	< 10
16	21/03/29	釜揚げしらす寄せ	21/11	1.5×10^3	< 10	< 10	< 10
17	21/03/29	筍桜海老ふくさ	22/06	< 300	< 10	< 10	< 10
18	21/03/22	蛤新文湯葉巻 ※	22/05	< 300	< 10	< 10	< 10
19	21/03/08	野菜しんじょう(桜えびとキャベツ)		< 300	< 10	< 10	< 10
20	21/03/22	しらすまんじゅう ※	21/08/31	< 300	< 10	< 10	< 10
21	20/10/30	百合根饅頭(白)	21/10/15	< 300	< 10	< 10	< 10
22	21/03/31	えんどう豆の薩摩平天	22/03/18	< 300	< 10	< 10	< 10
23	21/03/22	白糸串揚げ(筍) ※		< 300	< 10	< 10	< 10
24	21/03/08	うすいピンクおかき(椎茸肉射込み) ※		< 300	< 10	< 10	< 10
25	21/03/15	若草味噌		2.3×10^4	< 10	< 10	< 10
26	21/03/29	羽二重餅(くるみ桜)	22/02	< 300	< 10	< 10	< 10
27	21/03/31	SAKURAごま団子	22/03/01	< 300	< 10	< 10	< 10
28	21/03/31	宇治抹茶フチ団子	22/02/28	< 300	< 10	< 10	< 10
29	21/03/08	デザート さくら羹		< 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

