

細菌検査書

秋の一押し商品

発行日 (Date of issue): 21/09/14

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	21/08/24	世界三大珍味入バター		22/02/17	3.0×10^3		< 10	< 10
2	21/08/24	長野県産きのこ水煮		22/01/09	< 300	< 10	< 10	< 10
3	21/08/24	鯖の冷燻 (L)	ロット1195	22/02/05	< 300	< 10	< 10	< 10
4	21/08/26	海老芋もみじ ※			1.2×10^3		< 10	< 10
5	21/09/09	银杏新丈		22/09/02	< 300	< 10	< 10	< 10
6	21/08/24	ぷるぷる胡麻豆腐(南瓜)	BAKHAH	22/02/18	< 300	< 10	< 10	< 10
7	21/08/24	さんま八幡巻(祐庵焼)		22/04/25	< 300	< 10	< 10	< 10
8	21/08/30	椎茸寄せ		22/09/30	< 300	< 10	< 10	< 10
9	21/08/24	さんま昆布×砵巻		22/05/31	< 300	< 10	< 10	< 10
10	21/08/30	焼き安納芋絞り		22/02/15	< 300	< 10	< 10	< 10
11	21/08/24	厚焼きチーズ玉子(南瓜)	BAKHAH	23/02	< 300	< 10	< 10	< 10
12	21/08/30	まるごと柿餅		23/02/06	< 300	< 10	< 10	< 10
13	21/08/19	錦秋新丈(むかご入)		22/08/12	< 300	< 10	< 10	< 10
14	21/08/26	富有柿なます		22/07/15	< 300	< 10	< 10	< 10
15	21/08/31	関東産小松菜ときのこの胡麻生姜浸し		22/03/31	6.5×10^3	< 10	< 10	< 10
16	21/08/31	焼きなすのお浸し		22/05/30	< 300	< 10	< 10	< 10
17	21/08/31	栗とさつま芋の秋色白和え		22/08/31	< 300	< 10	< 10	< 10
18	21/08/24	揚げ银杏饅頭		23/02/09	3.7×10^2	< 10	< 10	< 10
19	21/08/30	京都産 九条ねぎの彩けんちん		22/08/04	6.4×10^2	< 10	< 10	< 10
20	21/08/06	海老の香り揚げ(あおさ) ※		22/07/31	1.3×10^5		< 10	
21	21/08/24	超濃厚プリン(マロンクリーム) ※		22/03/31	5.7×10^4		< 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: 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

