

細菌検査書

冬の一押し商品

発行日 (Date of issue): 21/10/22

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	21/09/27	チルドあん肝棒		22/11/01	<300	<10	<10	<10
2	21/09/30	真鱈白子 ※		23/01	1.7×10 ³	<10	<10	<10
3	21/10/05	真鯛卵 1kg ※		22/03	2.7×10 ³	<10	<10	<10
4	21/10/05	宮崎県産ぶりワイレ 1枚真空品 ※		23/03/31	<300	<10	<10	<10
5	21/10/08	銀鱈ワイレ ※			3.4×10 ³	<10	<10	<10
6	21/09/30	ムキあんこう		23/03/01	1.7×10 ⁴	<10	<10	<10
7	21/10/08	焼き帆立			<300	<10	<10	<10
8	21/09/28	帆立昆布メ刺身用		22/08/31	1.4×10 ³	<10	<10	<10
9	21/10/08	割烹くるみ豆腐		22/12/31	<300	<10	<10	<10
10	21/10/05	のどぐろ青菜巻		23/02/28	<300	<10	<10	<10
11	21/10/05	カニの白和え(湯葉入)		22/09/10	<300	<10	<10	<10
12	21/09/30	ホン酢なまこ		22/09/30	<300	<10	<10	<10
13	21/10/08	野菜まんじゅう(慈姑) ※		22/12/08	<300	<10	<10	<10
14	21/10/08	おかき揚げ野菜饅頭(海老芋) ※		22/12/23	<300	<10	<10	<10
15	21/10/05	柚子香るひろうす		21/12/06	<300	<10	<10	<10
16	21/10/05	割干し大根ゆず風味		22/01/08	<300	<10	<10	<10
17	21/10/05	甘酒かぶら		22/08	7.2×10 ³	<10	<10	<10
18	21/10/08	天満菜漬		21/11/26	3.4×10 ³	<10	<10	<10
19	21/09/30	リンゴとさつま芋のカステラ		22/10	9.6×10 ³	<10	<10	<10
20	21/09/28	ごまぼて(紅はるか)		22/03/13	<300	<10	<10	<10
21	21/10/08	みかんロールケーキ		22/09/30	<300	<10	<10	<10
22	21/10/05	くず餅 あまおう		22/06/30	<300	<10	<10	<10
23	21/10/08	柚子ロールケーキ		22/12/31	<300	<10	<10	<10
24	21/10/15	薯蕷すり身(やわらか新丈ベース) ※		22/10/05	9.1×10 ⁴	<10	<10	<10
25	21/09/27	天然小ふぐ開き	20/12/03	22/12	2.3×10 ⁴	<10	<10	<10
26	21/10/08	活メトラふぐ身欠	20/01/25	22/01/24	3.4×10 ⁴	<10	<10	<10
27	21/10/08	完熟柚子こしょう		22/01/01	4.6×10 ³	<10	<10	<10
28	21/10/05	国産 おろしかぶら		22/09/17	<300	<10	<10	<10
29	21/10/08	ふるふる胡麻豆腐(聖護院かぶら)			<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: 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

