

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue): 22/02/28

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	22/02/08	野菜すり流し 白アスパラ		< 300	< 10	< 10	< 10
2	22/02/17	キャベツと蒸し鶏の胡麻サラダ	22/09/28	< 300	< 10	< 10	< 10
3	22/02/15	ほたるいか 柚子胡椒	22/07/31	< 300	< 10	< 10	< 10
4	22/02/22	しその実木くらげ	22/06/30	< 300	< 10	< 10	< 10
5	22/02/08	板前 山椒ナムル		8.8×10^2	< 10	< 10	< 10
6	22/02/08	板前 ひね鶏ポン酢		< 300	< 10	< 10	< 10
7	22/02/24	筍と小柱の木の芽和え	22/07/19	< 300	< 10	< 10	< 10
8	22/02/17	手まり絞り(そら豆)	23/01	7.2×10^2	< 10	< 10	< 10
9	22/02/15	空豆新丈	23/02/03	< 300	< 10	< 10	< 10
10	22/02/15	海老とえんどう豆の新丈	23/01/31	< 300	< 10	< 10	< 10
11	22/02/22	蛤新丈湯葉巻	23/03	< 300	< 10	< 10	< 10
12	21/11/16	本格飛竜頭(十菜)	22/10/16	< 300	< 10	< 10	< 10
13	22/02/08	野菜まんじゅう 国産筍		< 300	< 10	< 10	< 10
14	22/02/15	あゆ真砂揚げ ※	22/09/08	< 300		< 10	< 10
15	22/02/08	焼うすい豆腐		5.6×10^2	< 10	< 10	< 10
16	22/02/24	わらび餅 苺		< 300	< 10	< 10	< 10
17	22/02/17	さくらホイップ	22/10/08	< 300	< 10	< 10	< 10
18	22/02/15	玉味噌(白)	23/01/19	< 300	< 10	< 10	< 10
19	22/02/15	若草味噌	22/06/21	< 300	< 10	< 10	< 10
20	22/02/17	台湾産 桜海老(釜揚げ)	23/04/01	< 300	< 10	< 10	< 10
21	22/02/15	穂付筍水煮(11-13)	22/05/31	< 300	< 10	< 10	< 10
22	22/02/15	ふるふる胡麻豆腐(さくら)	22/08/07	< 300	< 10	< 10	< 10
23	22/02/15	ふるふる胡麻豆腐(よもぎ)	22/08/07	< 300	< 10	< 10	< 10
24	22/02/17	割烹桜餅	23/05/24	< 300	< 10	< 10	< 10
25	22/02/15	三色プチ団子	23/03/31	< 300	< 10	< 10	< 10
26	22/02/15	宇治抹茶プチ団子	22/12/31	< 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

