

細菌検査書

冬の一押し商品

発行日(Date of issue):22/12/07

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	22/11/28	薬膳の素	24/06/30	<300	<10	<10	<10
2	22/09/30	鶏皮けんちん	23/01/13	<300	<10	<10	<10
3	22/10/03	烏賊黄金焼 小	24/01/31	<300	<10	<10	<10
4	22/09/30	焼湯葉柚香西京	24/01	4.0×10^2	<10	<10	<10
5	22/09/30	蟹ふくさ	24/03	<300	<10	<10	<10
6	22/07/19	百合根しぼり	23/10/12	<300	<10	<10	<10
7	22/11/28	揚げ胡麻豆腐(柚子入) ※	23/06/30	<300		<10	<10
8	22/11/28	境産産紅スワイ蟹入つみれ	23/10/12	<300	<10	<10	<10
9	22/11/28	生ハム砵巻	24/06/30	4.2×10^3	<10	<10	<10
10	22/11/15	北海道チーズ生ハム巻	23/09/30	<300	<10	<10	<10
11	22/07/19	冷凍ブロッコリー(洋風味付)	24/05/23	<300	<10	<10	<10
12	22/11/17	揚げじゃがパセリバター		<300	<10	<10	<10
13	22/11/25	冬野菜のはんなり和え	23/10/31	<300	<10	<10	<10
14	22/09/30	りんごとほうれん草の白和え	23/08/31	<300	<10	<10	<10
15	22/11/30	いか刺し松前漬け	23/11/30	1.1×10^4		<10	<10
16	22/11/30	いかといぶり風がっこのチーズ和え	23/09/16	<300	<10	<10	<10
17	22/11/30	いか焼きネギ味噌造り	23/10/31	1.7×10^4		<10	<10
18	22/11/30	ゆずかぶら	23/07/31	<300	<10	<10	<10
19	22/11/30	国産かりごぼう	23/08/16	<300	<10	<10	<10
20	22/09/30	はちみつバター伊達巻	24/01/31	<300	<10	<10	<10
21	22/11/17	くず餅(りんご)	23/09/01	<300	<10	<10	<10
22	22/11/28	あんこロールケーキ	24/06/30	<300	<10	<10	<10
23	22/11/10	淡雪かぶら新文(カニ風味)	23/10/31	<300	<10	<10	<10
24	20/11/25	金柑甘露(丸M)		<300	<10	<10	<10
25	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

