

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue): 23/03/24

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	22/12/14	トク湯葉	23/01/10	< 300	< 10	< 10	< 10
2	23/02/13	目取りほたるいかIQF(生食可)		< 300	< 10	< 10	< 10
3	23/02/14	さわら昆布	23/12/08	< 300	< 10	< 10	< 10
4	23/03/22	春しばり	24/06	< 300	< 10	< 10	< 10
5	23/02/14	わらび東寺巻	24/01/31	< 300	< 10	< 10	< 10
6	23/03/08	落松風	24/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
7	23/03/13	空豆新丈	24/03/07	< 300	< 10	< 10	< 10
8	23/02/14	味付焼春たけのこ	23/05/06	< 300	< 10	< 10	< 10
9	23/03/22	ササミと牛蒡梅マヨネーズ和え	24/03/09	6.4×10^2	< 10	< 10	< 10
10	23/03/22	筍の梅かつお風味	24/02/09	< 300	< 10	< 10	< 10
11	23/03/17	筍香味揚げ ※	24/07	1.8×10^5	< 10	< 10	< 10
12	23/02/13	筍さくさく揚げ ※	23/09/30	1.7×10^3	< 10	< 10	< 10
13	23/02/28	えんどう豆の薩摩平天	24/02/03	< 300	< 10	< 10	< 10
14	23/03/08	揚げ胡麻豆腐(蓬入) ※	24/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
15	23/03/08	苺ロールケーキ	24/12/31	< 300	< 10	< 10	< 10
16	22/02/17	台湾産 桜海老(釜揚げ)	23/04/01	< 300	< 10	< 10	< 10
17	23/03/13	ぷるぷる胡麻豆腐(さくら)		< 300	< 10	< 10	< 10
18	23/03/13	ぷるぷる胡麻豆腐(よもぎ)		< 300	< 10	< 10	< 10
19	23/03/17	割烹桜餅	24/09/04	< 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°C 48時間培養
 大腸菌群 : XM-G寒天培地 平板培養法 35°C 24時間培養
 大腸菌 : XM-G寒天培地 平板培養法 35°C 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°C 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

