

# 細菌検査書

夏の一押し商品

発行日(Date of issue):23/06/21

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	23/05/15	活メ牡丹鱧	24/12	< 300	< 10	< 10	< 10
2	23/06/15	揚げ麩 ※	24/12/05	$5.6 \times 10^2$		< 10	< 10
3	23/05/11	穴子とおおさの新丈	24/05/01	< 300	< 10	< 10	< 10
4	23/05/06	玉子新丈		< 300	< 10	< 10	< 10
5	23/06/01	薯蕷すり身(やわらか新丈ベース) ※	24/05/24	$5.1 \times 10^4$		< 10	< 10
6	23/05/16	しその実オクラ	23/10/20	< 300	< 10	< 10	< 10
7	23/05/24	万願寺の甘辛煮	23/09/13	< 300	< 10	< 10	< 10
8	23/05/22	緑野菜7種の白和え	25/03/31	$1.1 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
9	23/05/16	鱧八幡巻	23/11/18	$8.0 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
10	23/05/26	うなぎ高菜巻	24/09/30	< 300	< 10	< 10	< 10
11	23/05/24	焼きなす湯葉巻	24/09	$4.8 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10
12	23/05/22	伊勢志摩おおさのりこんにやく	23/10/26	< 300	< 10	< 10	< 10
13	23/06/08	ずんだ日和	24/12/31	$9.6 \times 10^3$	< 10	< 10	< 10
14	23/05/24	一口鮎山椒煮	24/02/29	< 300	< 10	< 10	< 10
15	23/05/24	味付岩もずく土佐酢	25/03/14	< 300	< 10	< 10	< 10
16	23/05/24	ぼん酢くらげ	23/09/06	< 300	< 10	< 10	< 10
17	23/05/24	揚げ茄子の八丁味噌だれ	23/11/30	< 300	< 10	< 10	< 10
18	23/05/24	コーンクリームあられ揚げ ※	24/04	$7.2 \times 10^3$		< 10	< 10
19	23/05/24	瀬戸内真蛸つまれ	24/07/31	< 300	< 10	< 10	< 10
20	23/05/24	シートケーキカット(北海道メロン) 54入	23/12/02	< 300	< 10	< 10	< 10
21	23/05/24	塩レモンようかん	24/04/30	< 300	< 10	< 10	< 10
22	23/04/28	ソルトアイス		< 300	< 10		
23	23/05/31	かすみ梅(2L)		< 300	< 10		
24	23/06/08	ふるふる胡麻どうふ(コーン)		< 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

