

# 細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue): 24/03/26

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	24/01/31	釜上げわかめ	25/11/11	< 300	< 10	< 10	< 10
2	24/03/11	燻製ほたるいか	24/08/26	< 300	< 10	< 10	< 10
3	24/03/05	春彩新丈	25/02/15	< 300	< 10	< 10	< 10
4	24/01/31	うぐいすカステラ	25/08	< 300	< 10	< 10	< 10
5	24/01/31	いか桜花ジュレ	24/08/09	< 300	< 10	< 10	< 10
6	24/03/12	味付焼春たけのこ	24/06/04	< 300	< 10	< 10	< 10
7	24/03/11	揚げ葛豆腐(雪下人参) ※	25/12/31	< 300		< 10	< 10
8	24/01/31	筍の桜葉揚げ ※	24/05/31	$5.1 \times 10^4$		< 10	< 10
9	24/03/12	国産 さわら竜田揚げ(骨取り) ※	25/02/18	$9.6 \times 10^3$		< 10	< 10
10	24/01/31	えんどう豆の薩摩平天	25/01/04	< 300	< 10	< 10	< 10
11	24/01/31	彩り豆腐(花)	24/11/30	< 300	< 10	< 10	< 10
12	24/03/11	安くて旨いうぐいす万頭 ※	25/06/30	$5.0 \times 10^3$		< 10	< 10
13	24/03/15	求肥 苺	25/08	< 300	< 10	< 10	< 10
14	24/03/14	ミニふわ大福いちごクリーム	25/03/05	< 300	< 10	< 10	< 10
15	22/02/17	台湾産 桜海老(釜揚げ)	23/04/01	< 300	< 10	< 10	< 10
16	22/02/15	穂付筍水煮(11-13)	22/05/31	< 300	< 10	< 10	< 10
17	24/03/14	ぷるぷる胡麻どうふ さくら		< 300	< 10	< 10	< 10
18	24/03/14	ぷるぷる胡麻どうふ よもぎ		< 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

