

細菌検査書

春の一押し商品

発行日 (Date of issue):16/03/14

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	16/03/08	カサゴファイル ※		< 300	< 10	< 10	< 10
2	16/03/08	彩りライスペーパー(赤)	17/12	< 300	< 10	< 10	< 10
3	16/03/08	彩りライスペーパー(黄)	17/12	< 300	< 10	< 10	< 10
4	16/03/04	乃し梅翡翠シート	17/07	< 300	< 10	< 10	< 10
5	16/03/12	花卉麩 ※	17/03/02	4.8×10^2	< 10	< 10	< 10
6	16/03/05	ホイルホタルイカ目取済		1.7×10^3	< 10	< 10	< 10
7	16/03/05	桜ゆば	16/04/03	< 300	< 10	< 10	< 10
8	16/03/05	ふきと厚揚げの煮物	18/02/28	< 300	< 10	< 10	< 10
9	16/03/04	あさりと春野菜の和え物	17/01/31	< 300	< 10	< 10	< 10
10	16/03/12	筍餅	17/09	< 300	< 10	< 10	< 10
11	16/03/08	さくら花チョコ	16/08/25	< 300	< 10	< 10	< 10
12	16/03/08	3色マーブルジェラート		2.9×10^3	< 10	< 10	< 10
13	16/03/12	プチ大福(さくら)	17/02/27	< 300	< 10	< 10	< 10
14	16/03/05	蜜inミニマシュマロ 抹茶チョコ		< 300	< 10	< 10	< 10
15	16/03/05	蜜inミニマシュマロ ストロベリーチョコ		< 300	< 10	< 10	< 10
16	16/03/05	蜜inミニマシュマロ バナナチョコ		< 300	< 10	< 10	< 10
17	16/03/05	ぷるぷるさくら胡麻どうふ	16/08/24	< 300	< 10	< 10	< 10
18	16/03/08	雅桜餅		3.5×10^2	< 10	< 10	< 10
19	16/03/05	信田巻(曙)	17/08	< 300	< 10	< 10	< 10
20	16/03/08	さくらわらび餅		< 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

