

細菌検査書

春の一押し商品

発行日(Date of issue):17/03/21

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	17/02/16	金目鯛尾付フィーレ 30尾 500g ※	18/08	5.1×10^4		<10	<10
2	17/02/16	マハルフィ(皮付・小骨取)200/300 ※		6.4×10^2		<10	<10
3	17/02/16	お刺身生しらす 200g	18/06/21	<300	<10	<10	<10
4	17/02/16	白魚 霞ヶ浦産 500g ※		2.3×10^3		<10	<10
4	17/02/23	海藻麺(みどり)500g	17/07/17	<300	<10	<10	<10
5	17/02/23	鍵わらび水煮(自然色) 固形量180g	19/01/20	<300	<10	<10	<10
6	17/02/16	チーズ菜の花月冠 3本入		<300	<10	<10	<10
7	17/02/23	竹の子若草しぼり 35入	18/07	<300	<10	<10	<10
8	17/02/16	ぷるぷる胡麻どうふ さくら 約600g		<300	<10	<10	<10
9	17/02/16	ぷるぷる胡麻どうふ よもぎ 約600g		<300	<10	<10	<10
10	17/02/23	うぐいす黄身カステラ	18/04	<300	<10	<10	<10
11	17/02/24	春風新文	18/02/09	<300	<10	<10	<10
12	17/02/23	小鯛西京焼 24入	18/10/04	<300	<10	<10	<10
13	17/02/23	さわらけんちん(板)		<300	<10	<10	<10
14	17/02/16	春菊まんじゅう 20g/24入		<300	<10	<10	<10
16	17/02/14	たけのご松葉串 30入	18/09/01	<300	<10	<10	<10
15	17/02/23	菜の花信田 5本入	18/04/27	<300	<10	<10	<10
16	17/02/23	ほたるいか醤油漬 1kg	17/08/20	4.0×10^2	<10	<10	<10
17	17/02/23	春野菜のお浸し 1kg	18/02/28	5.6×10^2	<10	<10	<10
18	17/02/14	竹の子と桜海老の白和え 1kg	18/02/05	<300	<10	<10	<10
19	17/02/14	海老キャベツ巻き 30入	17/06/01	<300	<10	<10	<10
20	17/02/18	うぐいす万頭 12入		<300	<10	<10	<10
21	17/02/16	黒酢と果実の酢 1L	18/02/09	<300	<10	<10	<10
22	17/02/16	シートケーキカット(イチゴ) 54入	17/11/29	<300	<10	<10	<10
23	17/02/18	若草味噌 500g	17/05/15	8.8×10^3	<10	<10	<10
24	17/02/16	さくらわらび餅 500g		<300	<10	<10	<10
25	17/02/23	割烹桜餅 20g/20入	18/01/20	<300	<10	<10	<10
26	17/02/18	花びら麩 90g/5本入		<300	<10	<10	<10
27	17/02/14	生食用スキンレスサヨフィーレ 500g	18/12/31	<300	<10	<10	<10
28	17/03/17	冷凍)穂付筍(4S)1kg/約30入	18/01/18	<300	<10	<10	<10
29	17/03/06	徳島産)冷凍 菜の花 500g ※	19/02/21	4.8×10^2		<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

