

細菌検査書

盛夏の一押し商品

発行日(Date of issue):17/08/09

Sample No.	検査日 Date of examination	検体名 Sample	製造日orロット Production Date or Lot No.	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	17/08/03	長崎産イサキフィーレ ※			2.0×10^3		<10	
2	17/07/28	ツブ貝 銀の響 M		17/12/31	<300	<10	<10	<10
3	17/07/20	コーン新丈		18/07/14	<300	<10	<10	<10
4	17/07/28	鱧とオクラのゼリー寄せ			<300	<10	<10	<10
5	17/07/28	蛸スモークスライス		18/07/11	2.9×10^3	<10	<10	<10
6	17/07/28	鱈スモークスライス		18/07/11	3.2×10^2	<10	<10	<10
7	17/07/20	天然ハチビキフィーレ ※			2.7×10^5		<10	
8	17/07/28	いかソーメン		18/09/30	<300	<10	<10	<10
9	17/07/28	健味鶏の生ハム風タタキ	AGZFB0217	18/06/01	8.0×10^3	<10	<10	<10
10	17/07/31	南瓜饅頭			<300	<10	<10	<10
11	17/07/28	辛子明太子 並切(有色)		18/12/24	<300	<10	<10	<10
12	17/07/28	カボチャ漬け(スライス)		18/06/27	7.2×10^2	<10	<10	<10
13	17/07/28	塩レモンゼリー		18/01/31	<300	<10	<10	<10
14	17/08/03	瀬戸内レモンくず餅		18/07/18	<300	<10	<10	<10
15	17/07/21	蒸し鶏中華くらげ		18/06/20	3.6×10^2	<10	<10	<10
16	17/07/20	夏野菜の湯葉わさび和え		18/06/23	3.5×10^2	<10	<10	<10
17	17/07/21	味萬彩ごまだれ		18/01/12	<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

検査責任者	検査担当者
	

(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

