

細菌検査書

秋の一押し商品

発行日 (Date of issue): 23/10/26

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	23/09/22	鯖の冷燻(L)	24/03/08	< 300	< 10	< 10	< 10
2	23/09/19	さんまレモン&フィーレ	25/08/01	< 300	< 10	< 10	< 10
3	23/09/13	かぼちゃ馬蹄スライス	26/08/18	< 300	< 10	< 10	< 10
4	23/10/02	冷凍 ほぐししめじ	24/06/01	< 300	< 10	< 10	< 10
5	23/09/19	黄金栗	25/07/17	5.1×10^3	< 10	< 10	< 10
6	23/09/19	秋薫るご飯の素	24/02/29	< 300	< 10	< 10	< 10
7	23/09/19	柚子風味柿松葉	23/12	1.1×10^3	< 10	< 10	< 10
8	23/09/19	絞り紫芋きんとん	25/01/31	< 300	< 10	< 10	< 10
9	23/09/19	秋刀魚生姜煮	24/03/05	< 300	< 10	< 10	< 10
10	23/09/19	さんま広島菜巻	25/01/31	< 300	< 10	< 10	< 10
11	23/09/19	鮭の吟醸わさび漬	25/02/09	9.6×10^2	< 10	< 10	< 10
12	23/09/19	いかの胡麻味噌和え	25/08/22	8.0×10^2	< 10	< 10	< 10
13	23/10/03	彩り野菜こんぶ	23/12/19	< 300	< 10	< 10	< 10
14	23/09/20	法蓮草とエノキの胡麻和え	25/03/01	< 300	< 10	< 10	< 10
15	23/09/27	錦秋新文(むかご入)	24/09/20	< 300	< 10	< 10	< 10
16	23/06/20	京都産九条ねぎの彩けんちん	24/05/04	< 300	< 10	< 10	< 10
17	23/09/19	生麩万頭(くるみ)	25/03	< 300	< 10	< 10	< 10
18	23/04/10	海老蓮根挟み揚げ	24/11/01	< 300	< 10	< 10	< 10
19	23/09/20	富有柿皮付ペースト 国産 ※	25/09/06	5.1×10^4	< 10	< 10	< 10
20	23/09/22	ぷるぷる胡麻豆腐(南瓜)		< 300	< 10	< 10	< 10
21	23/09/19	タルト・オ・ノア(アプリコット)	24/06/08	< 300	< 10	< 10	< 10
22	23/09/19	みたらし大福	24/08/17	< 300	< 10	< 10	< 10
23	23/06/12	海老芋もみじ	23/11/01	< 300	< 10	< 10	< 10
24	23/09/20	富有柿なます	24/08/11	< 300	< 10	< 10	< 10
25	23/09/22	超濃厚プリン(マロンクリーム) ※	24/12/31	8.8×10^3	< 10	< 10	< 10
26	23/10/02	まるごと柿餅	25/02/09	< 300	< 10	< 10	< 10
27	23/09/22	完熟柚子胡椒	24/08/01	8.0×10^3	< 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

