

細菌検査書

冬の一押し商品

発行日 (Date of issue):23/12/28

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	20/11/27	超冷燻ブリ皮無ロイン	22/03	< 300	< 10	< 10	< 10
2	23/11/20	完熟柚子こしょう		4.2×10^3	< 10	< 10	< 10
3	23/10/25	国産 鶏生つまれ ※	24/07/24	2.3×10^4		< 10	< 10
4	23/08/24	国産 おろしかぶら	24/05/19	8.0×10^3	< 10	< 10	< 10
5	22/11/17	聖護院かぶら餅	24/04/05	< 300	< 10	< 10	< 10
6	23/11/15	茶振スライス赤なまこ		< 300	< 10	< 10	< 10
7	23/10/25	寒椿	24/07	< 300	< 10	< 10	< 10
8	23/12/15	くわい新文(かに身入)	24/12/11	< 300	< 10	< 10	< 10
9	23/11/20	紀州梅かつお大根	25/01	< 300	< 10	< 10	< 10
10	23/10/25	りんごとほうれん草の白和え	24/08/31	< 300	< 10	< 10	< 10
11	20/12/17	北海つぶわさび	22/05	< 300	< 10	< 10	< 10
12	23/11/20	鮫鯨唐揚げ(骨無) ※	26/02/28	9.1×10^4		< 10	< 10
13	23/11/20	国産 シマふぐ唐揚げ ※		1.8×10^5		< 10	< 10
14	23/12/19	とろ湯葉揚げ	24/10/14	< 300	< 10	< 10	< 10
15	23/12/20	合鴨の里芋あられ揚げ ※	25/05/31	< 300		< 10	< 10
16	23/10/25	やわらか白子万十	25/03	< 300	< 10	< 10	< 10
17	23/07/20	柚子香るひろうす	24/08/15	< 300	< 10	< 10	< 10
18	23/11/22	トリュフ&レパン	24/11/06	< 300	< 10	< 10	< 10
19	23/11/22	ふかひれジュレ	24/10/31	< 300	< 10	< 10	< 10
20	23/11/22	胡桃のもっちり柚子流し	25/05/10	< 300	< 10	< 10	< 10
21	23/11/22	花餅 カスタードみかん	25/04	< 300	< 10	< 10	< 10
22	23/10/25	りんごプリン	24/08/31	< 300	< 10	< 10	< 10
23	23/10/25	ほうじ茶ティラミスケーキ	24/02/12	< 300	< 10	< 10	< 10
24	23/11/15	チルドあん肝棒レトルト	24/06/02	< 300	< 10	< 10	< 10
25	20/11/25	金柑甘露(丸M)		< 300	< 10	< 10	< 10
26	23/11/16	ぶるぶる胡麻どうふ(聖護院かぶら)		< 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

