

殻付きゆで卵細菌検査結果報告書

株式会社 タカノ

下記の通り検査結果に付きまして御報告申し上げます。

2022年

賞味期限：D+9
保存温度：10℃以下

製品名	製造日	賞味期限	検査日	一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	確認者
殻付きゆで卵(可食部)	1月10日	1月19日	1月20日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	2月14日	2月23日	2月24日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	3月9日	3月18日	3月19日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	4月11日	4月20日	4月21日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	5月11日	5月20日	5月21日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	6月1日	6月15日	6月16日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	7月11日	7月20日	7月21日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	8月8日	8月17日	8月18日	1.0×10	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	9月12日	9月21日	9月22日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃	10月7日	10月16日	10月18日	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性	斉藤
〃									
〃									
〃									

検査方法 : 食品衛生検査指針に準ずる