

検査報告書

C8873000

株式会社マンジャ 御中



株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731



部署 1
部署 2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2023/12/04	2023/12/06	2023/12/09

番号	検体名
V34420	明太子スペシャルおにぎり 43時間 20℃保管

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地
サルモネラ	陰性	/25g	緩衝ペプトン水 ラパポート・バシリアディス培地 ESサルモネラ寒天培地Ⅱ

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補Ⅱ微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

検査責任者：坂口徹

検査報告書

C8873000

株式会社マンジャ 御中



株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731



部署 1
部署 2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2023/12/04	2023/12/06	2023/12/09

番号	検体名
V34421	明太高菜おにぎり 43時間 20℃保管

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地
サルモネラ	陰性	/25g	緩衝ペプトン水 ラパポート・バシリアディス培地 ESサルモネラ寒天培地Ⅱ

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補Ⅱ微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

検査責任者：坂口徹

検査報告書

C8873000

株式会社マンジャ 御中



株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731



部署 1
部署 2

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2023/12/04	2023/12/06	2023/12/09

番号	検体名
V34422	明太あぶり鯖おにぎり 43時間 20℃保管

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	7.6×10^2	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地
サルモネラ	陰性	/25g	緩衝ペプトン水 ラパポート・バシリアディス培地 ESサルモネラ寒天培地II

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補II微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

検査責任者：坂口徹