

# 検査成績報告書

平成 23 年 1 月 24 日

〒899-4501  
住 所: 鹿児島県霧島市福山町福山2246

依頼社名: (有)重久盛一酢醸造場 様

所 属:

担当者: 重久 郁夫 専務様

 株式会社 リンテック 食品環境部  
〒812-0857 福岡市博多区西戸原1丁目2番27号  
TEL.092(474)1060(直通) FAX.092(474)0862



T E L :0995-55-2441

F A X :0995-55-2315

平成 23 年 1 月 12 日に当センターにご依頼のあった  
検査材料について検査した成績を下記の通り報告致します。

COPY

検 体 名	検 査 項 目	検 査 結 果	検 査 方 法
米黒酢(4.5%)	一般細菌数	300未満/ml	食品衛生指針法(微生物編)
	大腸菌群(定性)	陰性	食品衛生指針法(微生物編)
	黄色ブドウ球菌(定性)	陰性	食品衛生指針法(微生物編)
	サルモネラ	陰性	食品衛生指針法(微生物編)
	カビ数	100未満/ml	食品衛生指針法(微生物編)
	酵母数	100未満/ml	食品衛生指針法(微生物編)
	耐熱性芽胞菌数	300未満/ml	食品衛生指針法(微生物編)

## 付記事項

検査方法: 一般細菌数: 標準寒天培地(35°C、48時間)  
大腸菌群: デゾキシコレート培地(35°C、24時間)  
黄色ブドウ球菌: 10%卵黄加マンニット食塩培地(35°C、48時間)  
サルモネラ: EEM培地(35°C、24時間)、RV培地(43°C、18時間)  
DHL培地(35°C、24時間)  
カビ数、酵母数: CP加ローズベンガル培地(25°C、7日間)  
耐熱性芽胞菌数: 標準寒天培地(35°C、48時間)

検査責任者名: 三代

502003

20110112-0160 2