

# 検査成績報告書

平成 20 年 11 月 14 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  
所属：  
担当者：

 株式会社 リンテック 食品環境部  
〒816-0057 福岡市博多区西日博多2丁目27番27号  
TEL.092(474)1060(直通) FAX.092(474)0862



TEL : 0995-55-2441 FAX : 0995-55-2315

平成 20 年 11 月 6 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。

検体名	検査項目	検査結果	検査方法
玄米黒酢(米黒酢)	一般細菌数	300未満/g	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/g(陰性)	
	酵母数	100未満/g(陰性)	

## 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)  
定量下限値：一般細菌300cfu/g、大腸菌群10cfu/g  
黄色ブドウ球菌100cfu/g、カビ数、酵母数100cfu/g

検査責任者名： 馬場 