

## 試験成績証明書

2013年12月9日

依頼者 有限会社 十勝スロウフード 殿

2013年11月29日当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記のとおりであることを証明します。

一般財団法人 日本冷凍食品検査協会

札幌検査所

札幌市中央区北一条西21-3-17

ラボビル



## 記

供試品	十勝ハーブ牛 生タイプ
検体に関する付帯事項	2013.11.28製造

※検体に関する付帯事項は、当協会が証明する事項ではありません。

## 試験成績

No	試験項目	試験結果	単位	[検出限界]	試験方法
1	生菌数	<300	/g	—	*1
2	大腸菌群	陰性	/0.1g	—	*2
3	E. coli	陰性	—	—	*3
4	黄色ブドウ球菌	0	/g	—	*4
5	サルモネラ属菌	陰性	—	—	*5
6	腸管出血性大腸菌O26、O111及びO157	陰性	/25g	—	*6
7	カンピロバクター	陰性	/25g	—	*7
8	リステリア菌	陰性	—	—	*8

試験方法

- \*1：標準寒天平板培養法
- \*2：デソキンコーレイト寒天平板培養法
- \*3：EC培地法 平成5年3月17日付け衛乳第54号別紙1「食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品の試験法」
- \*4：卵黄加マンニット食塩寒天平板培養法 平成5年3月17日付け衛乳第54号別紙1「食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品の試験法」
- \*5：EEMブイヨン増菌法 平成5年3月17日付け衛乳第54号別紙1「食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品の試験法」
- \*6：mEC培地増菌法 平成24年12月17日付け食安監発1217第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌O26、O111及びO157の検査法」
- \*7：プレストン培地微好気培養法
- \*8：平成5年8月2日付け衛乳第169号別紙2「乳、乳製品中のリステリア検査法手順（IDF標準法）」

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得て下さい。

(1枚中1)

0824436