

一般物資検査結果

■令和 6年 5月実施分

品名	銘柄	検査内容	判定
◆チョコブラック&ホワイト 11g	キューピー	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#11g はちみつ&マーガリン	キューピー	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆10g ココアクリーム	カセイ食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#スクールいちじくジャム 15g	タカ食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
20g 苺ミックスジャム	カセイ食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
15g 一食蜂蜜	カセイ食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#ハイチーズ 12g	雪印メグミルク	一般生菌数、大腸菌群、カビ、チラミン、ヒスタミン、乳固形分、保存料	適
◆チーズパウダー 500g	宝幸	一般生菌数、大腸菌群、カビ、チラミン、ヒスタミン、乳固形分、保存料	適
淡口しょう油 1.8L	ニビシ醤油	カビ、酵母、全窒素、チラミン、ヒスタミン、比重、無塩可溶性固形分	適
ウスターソース 1.8L	ニビシ醤油	一般生菌数、大腸菌群、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
一食とんかつソース 10g	ブルドックソース	一般生菌数、大腸菌群、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
純正米みそ 1kg	ニビシ醤油	漂白剤、保存料	適
トマトピューレ 1kg	ナガノトマト	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母	適
◆8g ノンエッグハーフ(マヨタイプ)	丸和油脂	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆和風ドレッシング 1L(ゆず醤油)	キューピー	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆コールスロードレッシング 1kg	キューピー	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
黒こしょう(粉) 100g	ギャバン	耐熱性菌数	適
一味とうがらし 15g	エスビー食品	耐熱性菌数	適
オールスパイス 200g	エピックス	耐熱性菌数	適
パプリカ 15g	エスビー食品	耐熱性菌数	適
12g シナモン(小瓶)	エスビー食品	耐熱性菌数	適
ローリエ(葉) 70g	イーストビー	耐熱性菌数	適
◆しそご飯の素 100g	大島食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
スクールお茶ぱっぱ 2g	井口食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
のりかつおふりかけ 2.5g	井口食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食ソフトひじき 2.8g	アルファ食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
蒸し大豆(福岡産大豆使用) 1kg	天狗缶詰	恒温試験、細菌試験	適
国産白いんげんペースト 1kg(常温)	ほしえぬ	恒温試験、細菌試験	適
寒天缶 1号	天狗缶詰	恒温試験、細菌試験	適
レトルたまぐろノンオイル 1kg	マルハニチロ	恒温試験、細菌試験、ヒスタミン	適
うずら卵水煮レトルト(200個入) 1.62kg	国内産	恒温試験、細菌試験	適
甘夏みかん缶(身割れ) 1号	九州産他	恒温試験、細菌試験、スズ	適
ラー油 31g	エスビー食品	水分、酸価	適
#生わかめ 500g	九州産他	一般生菌数、E.coli	適
長ひじき	国内産	一般生菌数、E.coli	適
◆削り節(かつお)	西昆	一般生菌数、E.coli	適
椎茸 500g	大分県産他	農薬	適
椎茸スライス 1kg	国内産	農薬	適
木くらげ 100g	中国産	農薬	適
◆千切大根 500g	宮崎県産他	一般生菌数、E.coli、漂白剤、農薬	適
100g 白ごま	九鬼産業	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
100g いりごま(白)	九鬼産業	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#ヤクルト 65ml	ヤクルト	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#鉄入りコアプラス 80g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#ぶどうゼリー 70g	ヨーク	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#りんごヨーグルト 80g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#ファイバーヨーグルト鉄分プラス 80g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
◆一食ピーナッツ 20g	シオヤマ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆(無塩)一食アーモンド 6g	シオヤマ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
アーモンドフィッシュ 8g(ごまなし)	大島食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、過酸化物質	適

一般物資検査結果

品名	銘柄	検査内容	判定
#ローストアーモンド(細切)	正栄食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#ローストアーモンド(ハッ割)	正栄食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆カシューナッツ 500g	シオヤマ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
パリッシュ 5g	カセイ食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、過酸化物質	適
ミニフィッシュ 5g	大島食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、過酸化物質	適
じゃがいも	長崎県産	農薬	適
たまねぎ	福岡県産	農薬	適
人参	長崎県産	農薬	適
#りんご	青森県産	一般生菌数、大腸菌群、農薬	適
ネーブルオレンジ	アメリカ産	一般生菌数、大腸菌群、農薬	適
#キウイ	ニュージーランド産	一般生菌数、大腸菌群、農薬	適
☆メル切身 60g	アルゼンチン産他	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆あじ切身 50g	ニュージーランド産他	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆鮭切身 70g	北海道産他	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆ラビオリ 1kg	大冷	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆いか天ぷら 50g	浜繁水産	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、酸価、過酸化物質	適
☆国産小いわし梅の香揚げ 1kg	給材開発	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆高級サーモンフライ 60g	福岡丸福水産	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆あじフライ(開き) 50g	大冷	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆スクールシイラフライ 50g	福岡県漁連	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆子持ちカラフトシシヤモフリッター 26g	極洋	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、酸価、過酸化物質	適
☆国産鶏レバー竜田揚げ 1kg	ヨコオフーズ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ローストンカツ 40g	サヌキ畜産フーズ	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆三元豚ヒレカツ 40g	サヌキ畜産フーズ	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ロイヤルカツ 60g	エム・シーシー食品	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクールシュウマイ 18g	ヨコミゾ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール春巻(国産野菜) 35g	新栄物産	一般生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆バター(有塩) 450g	明治	一般生菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆バター(有塩) 450g	全酪	一般生菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆スクール八女茶ムース 40g	セリア・ロイル	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ほうれん草ムース 40g	セリア・ロイル	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆青りんごゼリー 60g	SN食品	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ライチゼリー 40g	ニチレイ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆豆乳パンナコッタ(いちごソース) 40g	ニチレイ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆瀬戸内産レモンゼリー 40g	マルハニチロ	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適

※ #は冷蔵品、☆は冷凍品、◆は冷暗所保管品、その他は常温保管品を示します。