

保存検査成績書

品名	千切りキャベツ
目的	NSPMIOX水殺菌効果検証
検査開始日	2018年12月27日 木曜日
製造日	2018年12月26日
保存条件	
保存条件 (解凍・開封方法等)	未開封
保存温度	10℃
保存期間	製造後4日

【結果】

製造後4日まで基準値内でした。

.....

.....

.....

.....

.....

項目	細菌検査*						理化学検査		
	一般細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ				
基準値	<1.0 × 10 ⁶	<1.0 × 10 ⁵	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²				
設定日数									
D+1	8.8 × 10 ²	<1.0 × 10 ¹	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²				
D+2	1.9 × 10 ³	<1.0 × 10 ¹	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²				
D+3	5.8 × 10 ³	<1.0 × 10 ¹	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²				
D+4	5.8 × 10 ³	2.9 × 10 ²	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²	<1.0 × 10 ²				

*単位がない数値は、1g(または1ml)あたりの菌数を表します

工程	NSP・MIOX電解水使用 キャベツ半割り→YS3000Xスライス0.9mm→かつぎ(電解水80ppm;45秒×2)→脱水→包装 10時製造
備考