

## 試験報告書

依頼者名：県央食品株式会社 様

依頼年月日：2024年05月24日

試料名：いなり寿司

株式会社 江東微生物研究所

本社 東京都江戸川区西本岩5-18-6

試験所 食品分析センター

福島県郡山市菅久田町3丁目24番

電話 024(963)1005

FAX 024(963)1033

取扱営業所：環境営業本部 宇都宮営業所  
028-662-9257(代)

今般、ご依頼を受けました試験結果を、下記の通りご報告致します。

## 試験結果

試験項目	結果	単位	試験方法
一般生菌数	10未満	/g	標準寒天培養法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g	卵黄加マンニト食塩寒天培養法
大腸菌(E. coli)	陰性	/0.1g	EC培地発酵管法
	以下余白		

【備考】 検査方法：食品衛生検査指針準拠  
TK2R

検査責任者：大鷹 哲文

## 試験報告書

依頼者名：県央食品株式会社 様

依頼年月日：2024年05月24日

試料名：いなり寿司

株式会社 江東微生物研究所

本社 東京都江戸川区西本岩5-18-6

試験所 食品分析センター

福島県郡山市菅久田町3丁目24番

電話 024(963)1005

FAX 024(963)1033

取扱営業所：環境営業本部 宇都宮営業所  
028-662-9257(代)

今般、ご依頼を受けました試験結果を、下記の通りご報告致します。

## 試験結果

試験項目	結果	単位	試験方法
一般生菌数	10未満	/g	標準寒天培養法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g	卵黄加マンニト食塩寒天培養法
大腸菌(E. coli)	陰性	/0.1g	EC培地発酵管法
	以下余白		

【備考】 検査方法：食品衛生検査指針準拠  
MA

検査責任者：大鷹 哲文