

成績書

工試 第5-1731号
令和2年 2月21日

依頼者

Berry Smile 殿

石川県工業試験場長



提出された試料について、分析、試験、測定した結果は、下記のとおりです。

提出試料名	①2月10日仕上がり きび砂糖割合 80% ②2月10日仕上がり きび砂糖割合 90% ③2019年8月製造の発酵ブルーベリーソース常温保存未開栓 ④2020年2月10日製造の発酵ブルーベリーソース	
試験項目	化学試験（一般生菌数、真菌数）	
試験方法	食品衛生検査指針に準じて、混釈培養法により行った。	
結果	提出された試料について測定した結果は、下記のとおりである。	
	一般生菌数(cfu/g)	真菌数 (cfu/g)
①2月10日仕上がり きび砂糖割合 80%	< 300	< 100
②2月10日仕上がり きび砂糖割合 90%	< 300	< 100
③2019年8月製造の 発酵ブルーベリーソース 常温保存未開栓	< 300	< 100
④2020年2月10日製造の 発酵ブルーベリーソース	< 300	< 100
—以下余白—		

試験担当者：山崎 裕也