

津谷食品股份有限公司

微生物檢驗記錄表

☐ 冷凍、冷藏半成品

表單編號: JK-GHP-02-06-001

檢驗日期		111年8月12日		111年8月13日	
抽樣地點		精肉課		精肉課	
品名		前腿肉	板油	梅花肉	里肌油
抽樣時間		08:00	08:00	08:00	08:00
試驗項目	總生菌數/g	3.8×10^2	6.5×10^2	2.9×10^2	5.8×10^2
	大腸桿菌	0	10	0	10
	沙門氏菌	陰	陰	陰	陰
	金黃色葡萄球菌	陰	陰	陰	陰
抽樣地點		精肉課		精肉課	
品名		肩小排	五花肉	後腿肉	頸肉
抽樣時間		10:00	10:00	10:00	10:00
試驗項目	總生菌數/g	4.8×10^2	4.2×10^2	3.4×10^2	5.2×10^2
	大腸桿菌	0	0	0	10
	沙門氏菌	陰	陰	陰	陰
	金黃色葡萄球菌	陰	陰	陰	陰
備註	冷凍 總生菌數標準: $< 3 \times 10^3$ cfu/g 大腸桿菌標準: < 40 cfu/g 沙門氏菌標準: 陰性 金黃色葡萄球菌標準: 陰性			冷藏 總生菌數標準: $< 3 \times 10^3$ cfu/g 大腸桿菌標準: < 40 cfu/g 沙門氏菌標準: 陰性 金黃色葡萄球菌標準: 陰性	

經理: 杜榮生

品管課長: 楊榮銘

品管員: 劉育均

8/15

8/15

8/15