

〔検査結果〕

実施年月日 平成30年11月19日～11月21日 まで

| | 規 格 | 賞味期限 | 保 存 | 細菌数(/ml) | 大腸菌群 | 酸度 (%) | 乳脂肪分 (%) | 比 重 | 適 不適 | 備 考 | | |
|---|----------|------|----------|----------|-------|--------|----------|------|------|-------|---|--|
| 1 | みどり3.6牛乳 | 牛乳 | パック200ml | 18.11.25 | 10℃以下 | 300未満 | 陰性 | 0.14 | 3.5 | 1.032 | 適 | |
| 2 | 大分っ子牛乳 | 牛乳 | パック200ml | 18.11.22 | 10℃以下 | 300未満 | 陰性 | 0.14 | 3.7 | 1.032 | 適 | |
| 3 | 耶馬溪牛乳 | 牛乳 | パック200ml | 18.11.20 | 10℃以下 | 300未満 | 陰性 | 0.14 | 3.8 | 1.031 | 適 | |

食品衛生法 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
牛乳の成分規格基準

- 細菌数 50,000/ml以下(標準寒天平板培養法)
- 大腸菌群 陰性(BGLB法)
- 酸度 0.18%以下
- 乳脂肪分 3.0%以上
- 比重 1.028以上