

〔検査物資一覧表〕

実施年月日 令和2年10月20日～10月22日

| No. | 品名 | 種別 | 検査項目 | 適不適 |
|-----|---------------------------|----|--------------------|-----|
| 1 | 白花豆ドライパック(250～300個) 1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 2 | 白花豆ペースト500g | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 3 | ミックスドビーンズドライパック1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 4 | 手亡豆ドライパック(1500～1600個) 1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 5 | ミックス豆(モイストパック) 1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 6 | ほしえぬの国産白いんげん1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 7 | ほしえぬの国産白いんげんペースト1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 8 | ロースト大豆500g | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 9 | 国産大豆(クラッシュタイプ) 1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 10 | 県産大豆ドライパック1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 11 | 国産乾燥大豆1kg | 常温 | 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 12 | クッキングビーンズミックス1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 13 | クッキングビーンズレッドキドニー1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |
| 14 | 5種豆ミックス1kg | 常温 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 適 |