


# 試験検査成績書

御中

(貴社担当者 殿)


**株式会社ウエノフードテクノ**  
 社 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋 2-4-8

題名	クッキーの保存試験		
発行年月日	2016/08/01	営業担当者	
受付年月日	2016/02/01	分析担当者	依頼番号 20160200007

御依頼の分析結果を下記のとおり御報告致します。

## 【試験品】

商品名	備考
1. ナインブラウン スイート	濃茶袋 (スイートチョコ・ブラックココアクッキー)
2. ナインブラウン ミルク	薄茶袋 (ミルクチョコ・オレンジクッキー)

## 【方法】

検査項目	
一般細菌	: 混釈法により標準寒天培地で 35℃、48 時間培養後測定。
真菌類(カビ・酵母)	: 塗抹法によりグラムフェコール 100ppm 加味テラゲキストロス寒天培地で 30℃、72 時間培養後測定。

## 【結果】

表1 クッキーの保存試験 (25℃保存)

試験品		初発	1ヶ月目	2ヶ月目	3ヶ月目	4ヶ月目	5ヶ月目	6ヶ月目
1. ナインブラウン スイート	一般細菌 (CFU/g)	—	1.0×10	—	1.0×10	—	1.0×10	—
	カビ (CFU/g)	—	—	—	—	—	—	—
	酵母 (CFU/g)	—	—	—	—	—	—	—
2. ナインブラウン ミルク	一般細菌 (CFU/g)	—	—	—	—	—	1.3×10 <sup>2</sup>	—
	カビ (CFU/g)	—	—	—	—	—	—	—
	酵母 (CFU/g)	—	—	—	—	—	—	—

一般細菌 —:検出せず(<10)  
 カビ —:検出せず(<10)  
 酵母 —:検出せず(<10)

以上