

鄉駿泰食品有限公司  
微生物檢驗記錄表

觀察日：6/25

區域/名稱/ 品名	規格	製造日	檢測日	35°C 0 hr	35°C 48 hr	大腸桿菌	大腸桿菌群	備註
和風翡翠	600g	2021.06.01	2021.06.23		$1.4 \times 10^2$	(-)	(-)	
滷小黑干	12 入	2021.06.08	2021.06.23		$2.9 \times 10^1$	(-)	(-)	
牛蒡絲	1kg	2021.06.08	2021.06.23		$3.2 \times 10^1$	(-)	(-)	
日式海帶卷	600g	2021.06.08	2021.06.23		$2.7 \times 10^2$	(-)	(-)	
什錦菜	600g	2021.06.16	2021.06.23		$3.1 \times 10^2$	(-)	(-)	
紅油蘿蔔	600g	2021.06.18	2021.06.23		$1.1 \times 10^2$	(-)	(-)	

- 1.成品微生物標準：總生菌數 0 小時  $< 10^3$  CFU/g，48 小時  $< 10^5$  CFU/g，大腸桿菌群為  $< 10^3$  CFU/g，大腸桿菌為不得檢出。
- 2.機械設備與人員手部塗抹標準：總生菌數 500CFU/50CM<sup>2</sup> 以下，大腸桿菌群、大腸桿菌均為不得檢出。
- 3.落菌微生物標準：一般作業區：100CFU 以下；準清潔作業區：50CFU 以下；清潔作業區：30CFU 以下。
- 4.此實驗數據為二重覆檢測的平均值。TFTC：菌數  $< 25$  CFU/mL TNTC：菌數  $> 250$  CFU/mL。
- 5.(-)：陰性反應；未檢出。

總 經 理	部 門 主 管	製 表
		