

白飯

保存温度	20℃
保存料または日持向上剤の使用	
白飯	pH調整剤

保存可能時間および消費期限(案)とその理由		
保存可能時間	72時間	消費期限(案) D+2日
理由：一回目の試験で72時間保存後にわずかに風味異常があり、48~72時間ではやや硬くなっていたが許容されるもので、老化による硬化は96時間保存が限界と思われる。72時間まで保存可能であった。微生物的には問題ない。		

検体	項目	保存時間					項目	保存時間				
		0	24	48	72	96		24	48	72	96	
一回目	検体 1	生菌数	<10	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	わずかに風味異常	風味異常
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
	検体 2	生菌数	/	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	/	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	/	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	わずかに風味異常	風味異常
		セレウス	/	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
二回目	検体 1	生菌数	1.0×10	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	風味異常	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
	検体 2	生菌数	/	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	/	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	/	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	/	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
三回目	検体 1	生菌数	<10	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	光沢なし	光沢なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
	検体 2	生菌数	/	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	/	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	光沢なし	光沢なし
		ブドウ球菌	/	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	/	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
							食感	異常なし	異常なし	やや硬い	硬い	

シヤリ玉

保存温度	20℃
保存料または日持向上剤の使用	使用せず

保存可能時間および消費期限(案)とその理由			
保存可能時間	96	消費期限(案)	D+3日
理由			
食感が96時間でやや硬化しているが、商品価値は保っており十分保存可能である。生菌数で時々やや高いものがあるが、問題ないと思われる。			

検体	項目	保存時間					項目	保存時間				
		0	24	48	72	96		24	48	72	96	
一回目	検体 1	生菌数	1.0×10	<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
								食感	異常なし	異常なし	異常なし	やや硬化
	検体 2	生菌数		<10	<10	<10	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
								食感	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
二回目	検体 1	生菌数	<10	4.1×10 ²	1.3×10 ²	5.0×10 ⁴	<10	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
								食感	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
	検体 2	生菌数	5.0×10	<10	<10	<10	3.5×10 ³	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
								食感	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
三回目	検体 1	生菌数	<10	1.0×10 ²	1.9×10 ³	6.8×10 ³	5.1×10 ³	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
								食感	異常なし	異常なし	異常なし	やや硬化
	検体 2	生菌数	<10	4.0×10 ²	5.0×10	2.8×10 ³	4.3×10 ⁴	におい	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		大腸菌群	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	色・光沢	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	味	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
		セレウス	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	ネト・系引き	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
								食感	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし