

でもボツリヌス菌芽胞の添加試験を行ったが、ボツリヌス菌芽胞添加群 30 検体中でボツリヌス菌の発芽・増殖は起こらず、ボツリヌス毒素は産生されなかった。食品の原料として小豆、寒天、グラニュー糖のほかグリシンも使用されていたことから、グリシンによるボツリヌス菌芽胞の発芽・増殖の阻害があった可能性も考えられた。

3.容器包装詰低酸性食品 3 品目 25 ロット 115 検体について理化学試験および細菌試験を行ったところ、1 検体のみ好気性芽胞菌である *Bacillus coagulans* による細菌汚染が認められた。しかし、これらの食品からボツリヌス菌やボツリヌス毒素は検出されず、嫌気性菌も検出されなかった。しかし、供試品の pH および Aw はボツリヌス菌が発育できる可能性のある検体が多く見られたことから、ボツリヌス菌による汚染が起こりうる可能性については更なる検討が必要である。

2. 野菜エキス 18 品目 60 検体についてボツリヌス菌等の細菌汚染調査を行ったところ、60 検体中 40 検体 (67%) に細菌汚染が認められ、7 検体 (12%) では嫌気性菌も検出された。嫌気性菌が検出されたことは、ボツリヌス菌の汚染が危惧され、これらの製品については今後も広い加工食品に利用されていく可能性があることから、食品素材として使用する場合にはボツリヌス菌汚染の可能性を考慮した対応が必要であると考えられた。

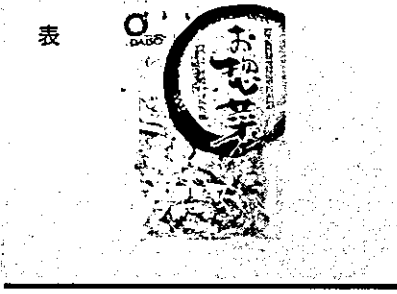
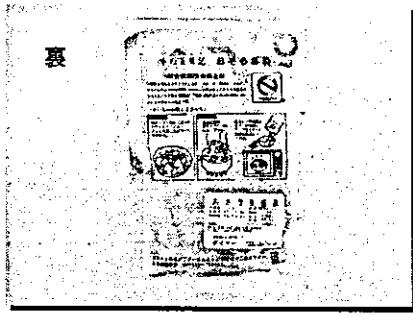
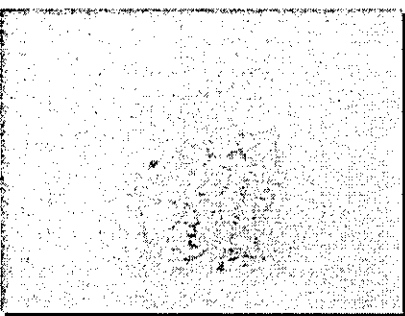
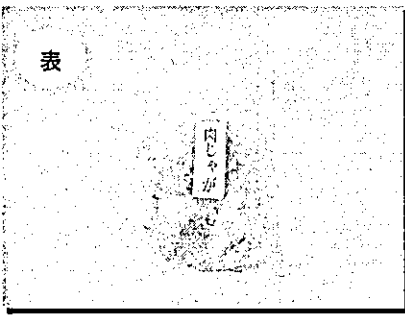
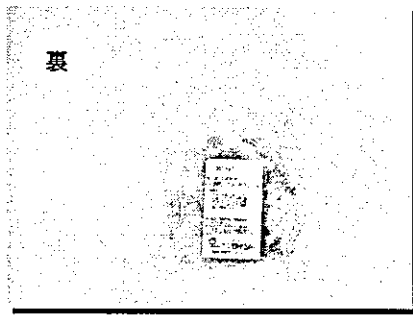
#### F. 研究発表

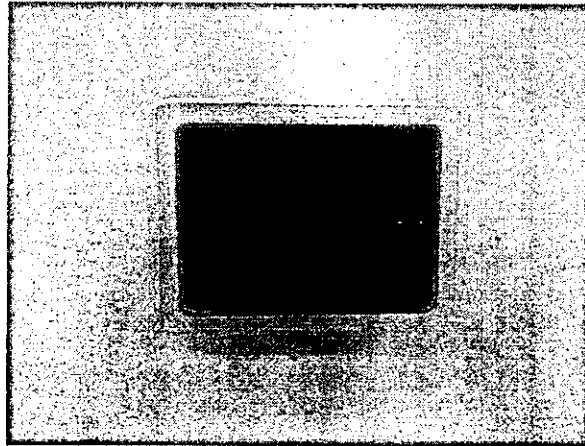
なし

#### G. 知的所有権の取得状況

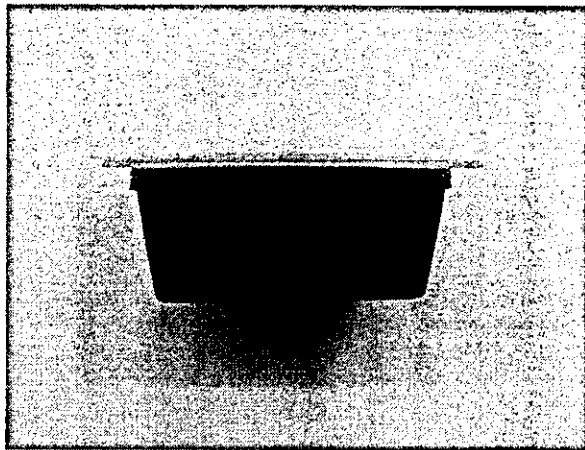
なし

写真1 ポツリヌス菌芽胞添加試験用の供試食品（不活化ガス充填加圧加熱殺菌食品）

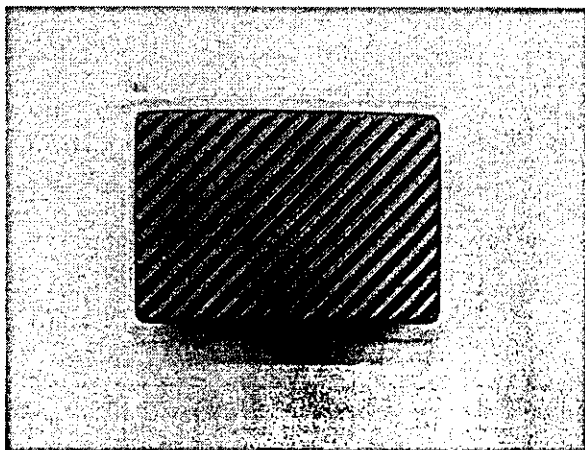
品目記号 O あさり生姜（フーズサプライダイソー、100g）			
容器	透明パウチ（平袋）	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>表</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>裏</p>  </div> </div>	
容器のサイズ （好×ヨコ）	210mm×137mm		
賞味期限	03.03.24		
総重量（g）	110.5～118.3		
pH	6.1～6.2		
Aw	0.97～0.98		
品目記号 P 豆腐のスクランブル（亀井ランチ、65g）			
容器	透明パウチ（平袋）		
容器のサイズ （好×ヨコ）	180mm×130mm		
賞味期限	表示なし		
総重量（g）	72.6～77.4		
pH	5.6		
Aw	0.99		
品目記号 Q 肉じゃが（フーズサプライダイソー、120g）			
容器	透明パウチ（平袋）	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>表</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>裏</p>  </div> </div>	
容器のサイズ （好×ヨコ）	180mm×130mm		
賞味期限	03.03.21		
総重量（g）	133.7～148.8		
pH	5.4～5.5		
Aw	0.98～0.99		



上部



側面



裏面

写真2 水ようかん：ボツリヌス菌芽胞添加試験供試食品

写真3 供試食品の概要 I


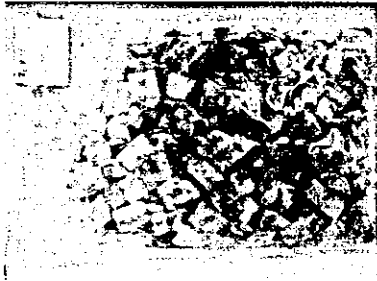
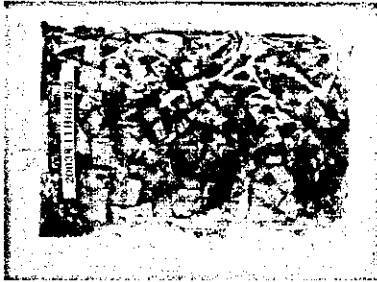
品目記号 A-1 竹の子土佐煮		
容器	透明パウチ(平袋)	
内容量(g)	1,000	
製造年月日	2003/7/1	
pH	5.0 ~ 5.1	
Aw	0.98 以上	
品目記号 A-2 竹の子土佐煮		
容器	透明パウチ(平袋)	
内容量(g)	1,000	
製造年月日	2003/7/17	
pH	5.0 ~ 5.1	
Aw	0.98 以上	
品目記号 A-3 竹の子土佐煮		
容器	透明パウチ(平袋)	
内容量(g)	1,000	
製造年月日	2003/11/6	
pH	5.0	
Aw	0.98 以上	

写真4 供試食品の概要Ⅱ

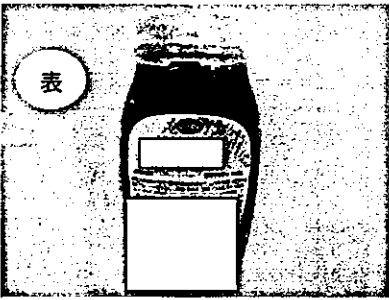
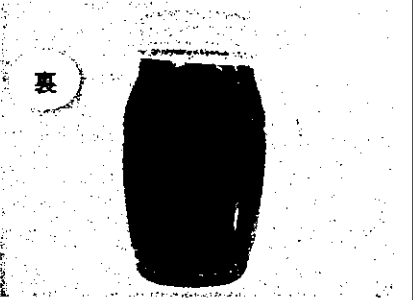
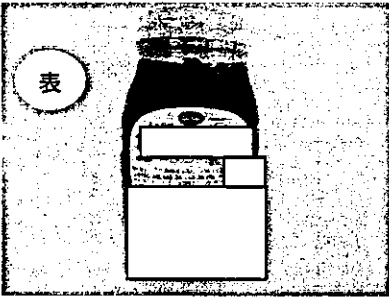

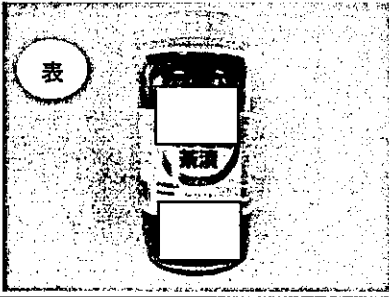
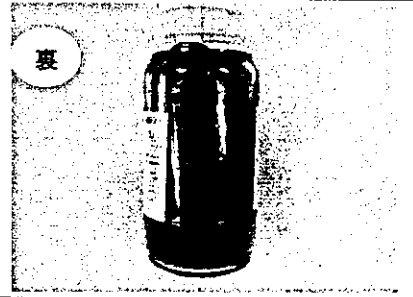
品目記号 B-1 えのき茸			
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/11/27		
pH	4.7		
Aw	0.97		
品目記号 B-2 えのき茸(薄塩)			
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/10/11&12/17		
pH	4.7~4.8		
Aw	0.97		
品目記号 B-3 えのき茸(茶漬)			
容器	瓶詰		
内容量(g)	220		
賞味期限	2004/12/11		
pH	5.4~5.5		
Aw	0.96		

写真5 供試食品の概要Ⅲ

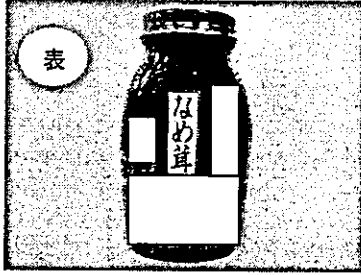
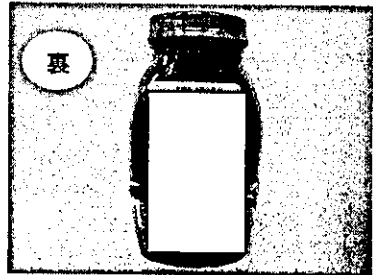
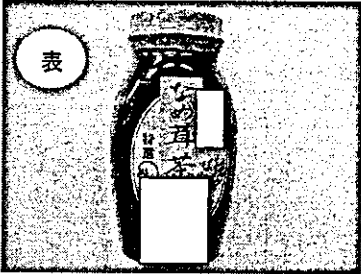
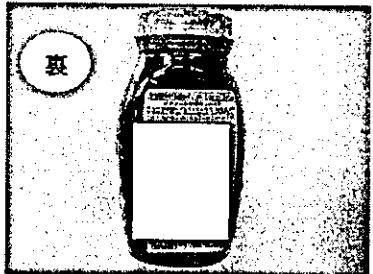
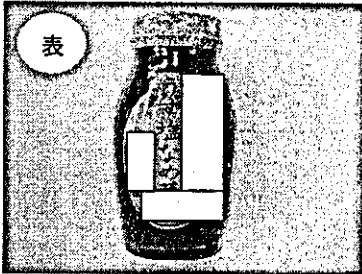
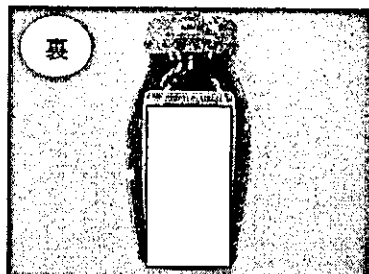
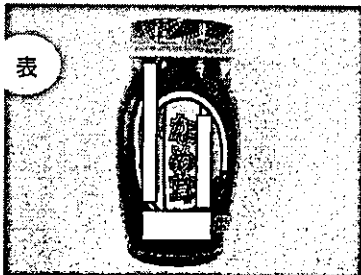
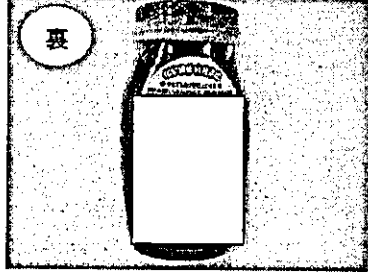
品目記号 C-1		なめ茸	
容器	瓶詰		
内容量(g)	160		
賞味期限	2004/11/26		
pH	4.6		
Aw	0.95~0.96		
品目記号 C-2		なめ茸 (茶漬)	
容器	瓶詰		
内容量(g)	180		
賞味期限	2004/4/24		
pH	4.9		
Aw	0.95		
品目記号 C-3		なめ茸 (薄塩)	
容器	瓶詰		
内容量(g)	180		
賞味期限	2004/9/13 & 10/31		
pH	4.7~4.8		
Aw	0.96		
品目記号 C-4		なめ茸 (豆板醤入)	
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/10/23		
pH	4.2		
Aw	0.95		

写真6 供試食品の概要Ⅳ

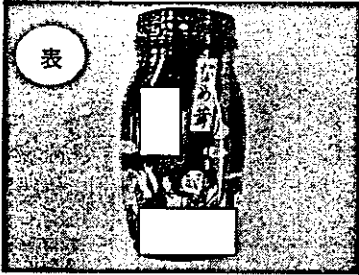
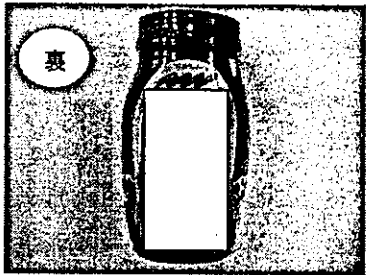
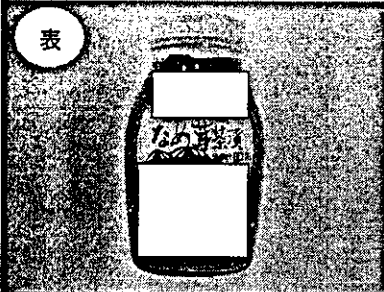

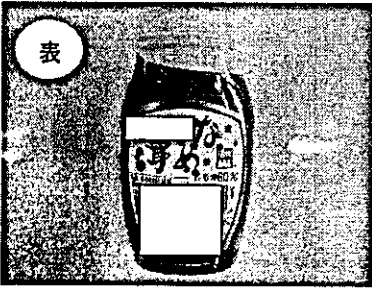
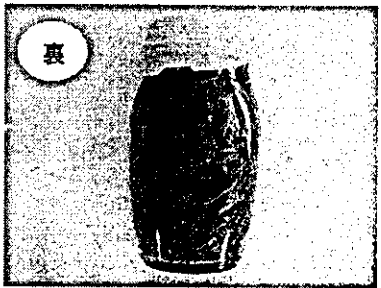
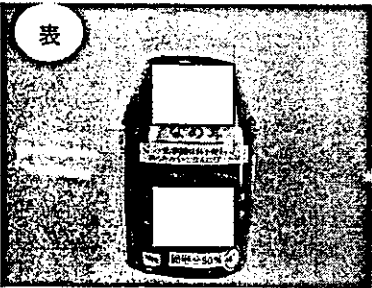
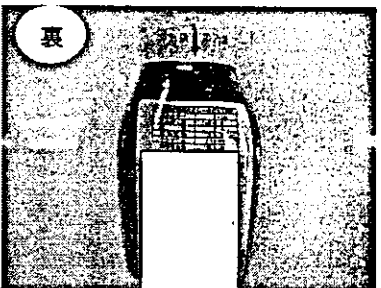
品目記号 C-5		なめ茸 (4種キノコ入)	
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/7/20		
pH	4.5		
Aw	0.96		
品目記号 C-6		なめ茸 (茶漬)	
容器	瓶詰		
内容量(g)	200		
賞味期限	2004/12/25		
pH	4.7~4.8		
Aw	0.97		
品目記号 C-7		なめ茸	
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/12/17		
pH	4.7		
Aw	0.97		
品目記号 C-8		なめ茸	
容器	瓶詰		
内容量(g)	200		
賞味期限	2004/12/19		
pH	4.8		
Aw	0.96~0.97		

写真7 供試食品の概要V

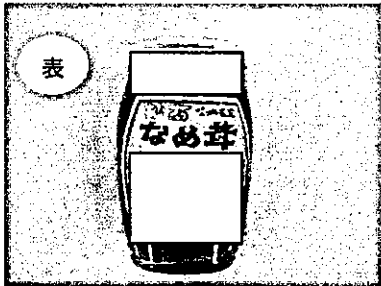
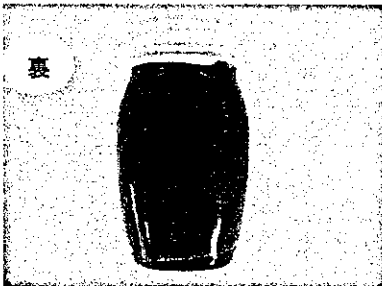
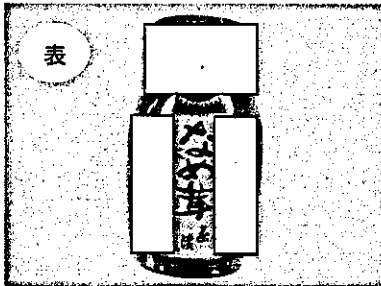
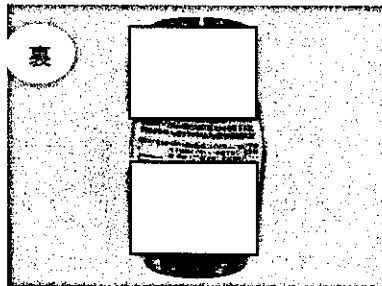
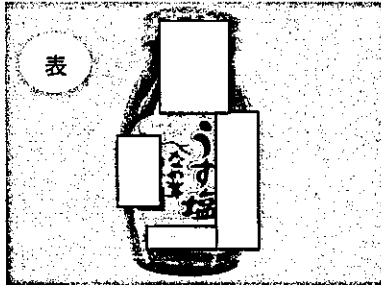
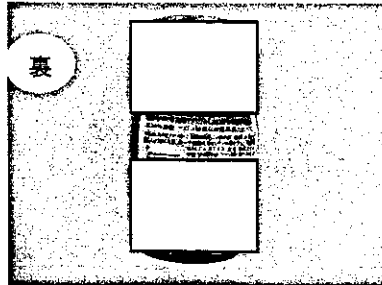
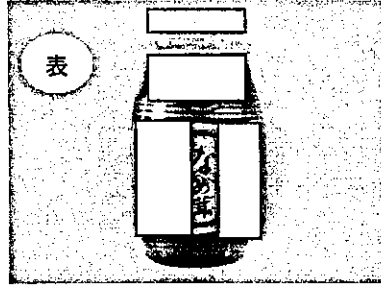
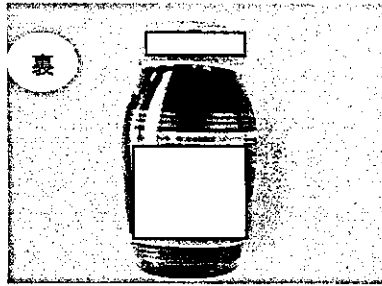

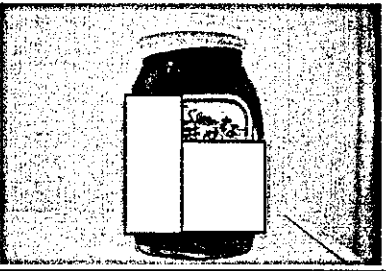
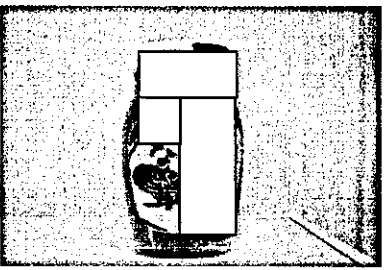
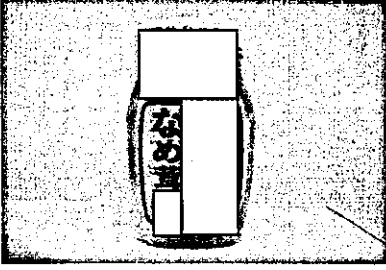

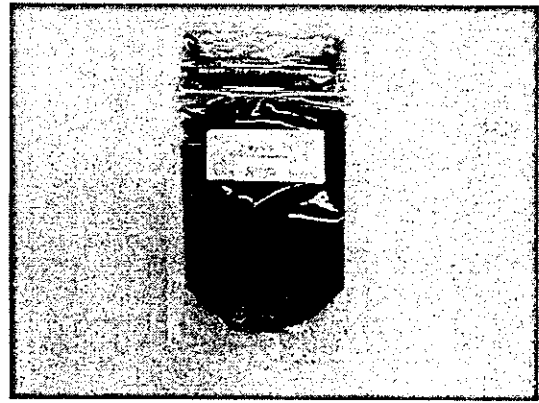
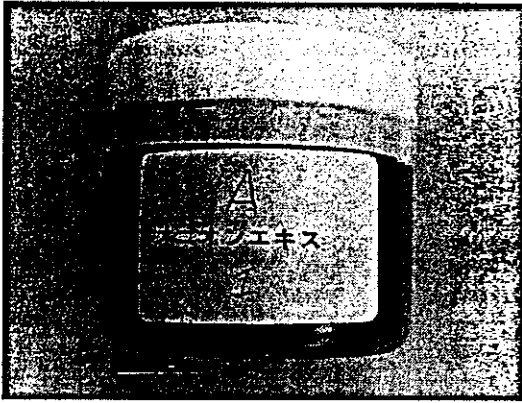
品目記号 C-9 なめ茸			
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/12/16		
pH	4.8		
Aw	0.97		
品目記号 C-10 なめ茸(茶漬)			
容器	瓶詰		
内容量(g)	180		
賞味期限	2004/12/27		
pH	4.6		
Aw	0.94~0.95		
品目記号 C-11 なめ茸(薄塩)			
容器	瓶詰		
内容量(g)	180		
賞味期限	2004/12/14		
pH	4.6~4.7		
Aw	0.96		
品目記号 C-12 なめ茸(茶漬)			
容器	瓶詰		
内容量(g)	120		
賞味期限	2004/6/6		
pH	4.9		
Aw	0.95		

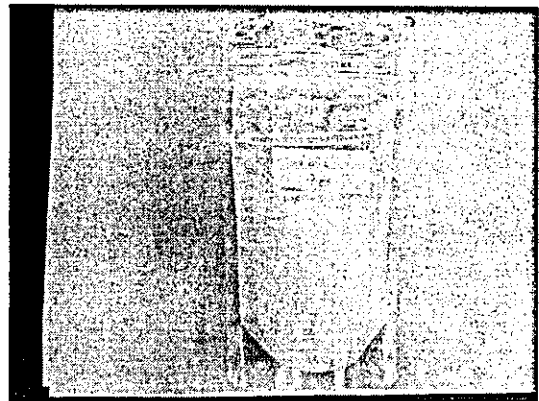
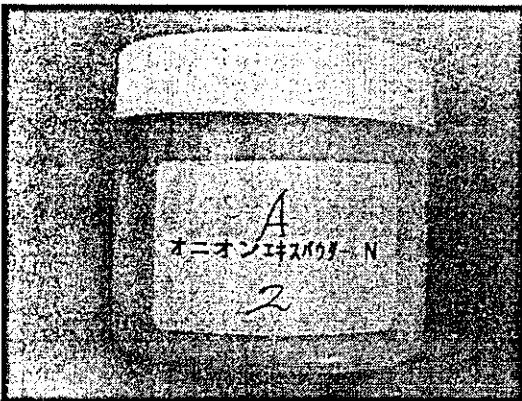


写真8 供試食品の概要VI

品目記号 C-13 なめ茸		
容器	瓶詰	
内容量(g)	170	
賞味期限	2004/12	
pH	5.2	
Aw	0.97	
品目記号 C-14 なめ茸		
容器	瓶詰	
内容量(g)	200	
賞味期限	2004/12/8	
pH	4.9	
Aw	0.97	
品目記号 C-15 なめ茸(明太子入り)		
容器	瓶詰	
内容量(g)	120	
賞味期限	2004/11/1	
pH	4.6	
Aw	0.95~0.96	
品目記号 C-16 なめ茸		
容器	瓶詰	
内容量(g)	120	
賞味期限	2004/12/23	
pH	4.7	
Aw	0.96	
品目記号 C-17 なめ茸		
容器	瓶詰	
内容量(g)	180	
賞味期限	2004/8/27	
pH	4.8	
Aw	0.94	



ペースト状



粉末状



液状

写真9 野菜エキス供試品の形状

表1 「あざり生姜（食品0）」のボツリヌス菌芽胞添加試験結果

試験開始日：2002年12月6日

区分	検体処理内訳					理化学・細菌検査結果									
	処理内容	袋数	No.	試験項目	培養日数	袋の膨張	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	毒索型	備考 (毒索価等)			
無処理		3	21	理化学検査	0日	-	6.2	0.97	NT	NT	NT				
			22				6.2	0.98以上							
			23				6.1	0.97							
A	無処理	3	15	細菌検査 (陰性確認)	0日	-	6.1	NT	10未満	10未満	-				
			16				6.2	NT	10未満	10未満	-				
			17				6.1	NT	10未満	10未満	-				
			18				6.0	NT	10未満	10未満	-				
			19				6.0	NT	10未満	10未満	-				
B	無処理	3	20	保存試験 (未開封)	0日	-	6.0	NT	10未満	10未満	-				
			20				6.0	NT	10未満	10未満	-				
C	開封芽胞非接種	3	9	細菌試験 (開封操作確認)	0日	-	6.3	NT	10未満	10未満	NT				
			10				6.2	NT	10未満	10未満	-				
			11				6.3	NT	10未満	10未満	-				
D	開封芽胞非接種	3	12	保存試験 (開封)	0日	-	6.0	NT	10未満	10未満	-				
			13				6.0	NT	10未満	10未満	-				
			14				6.0	NT	10未満	10未満	-				
E	開封芽胞接種	3	6	細菌検査 (接種菌数確認)	0日	-	6.3	NT	10未満	24,000	NT				
			7				6.3	NT	10未満	25,000	-				
			8				6.3	NT	10未満	2,400	-				
F	開封芽胞接種	5	1	細菌検査	4日	+	6.5	NT	10未満	63,000,000	A	95,000マウス i p L D <sub>50</sub> /g			
			2				6.2	NT	10未満	69,000,000	A	54,000マウス i p L D <sub>50</sub> /g			
			3				6.3	NT	10未満	88,000,000	A	74,000マウス i p L D <sub>50</sub> /g			
			4				6.3	NT	10未満	63,000,000	A	54,000マウス i p L D <sub>50</sub> /g			
			5				6.3	NT	10未満	98,000,000	A	100,000マウス i p L D <sub>50</sub> /g			

SPC：一般生菌数

CLT：嫌気性菌数

NT：実施せず

表2 「豆腐のスクランブル(食品P)」のポツリヌス菌芽胞添加試験結果

区分	検体処理内訳				理化・細菌検査結果									
	処理内容	袋数	No.	試験項目	培養日数	袋の膨張	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	菌落型	備考 (糖素価等)		
無処理		3	21	理化学検査	0日	-	5.6	0.98以上	NT	NT	NT	.		
			22				5.6	0.98以上						
			23				5.6	0.98以上						
A 無処理		3	15	細菌検査 (陰性確認)	0日	-	NT	NT	10未満	10未満	-	.		
			16				10未満	10未満						
			17				10未満	10未満						
B 無処理		3	18	保存試験 (未開封)	0日	-	5.5	NT	10未満	10未満	-	.		
			19				5.5	10未満						
			20				5.5	10未満						
C 開封芽胞非接種		3	9	細菌試験 (開封操作確認)	0日	-	5.6	NT	10未満	10未満	NT	.		
			10				5.6	10未満						
			11				5.6	10未満						
D 開封芽胞非接種		3	12	保存試験 (開封)	0日	-	5.6	NT	10未満	10未満	-	.		
			13				5.5	10未満						
			14				5.5	10未満						
E 開封芽胞接種		3	6	細菌検査 (接種菌数確認)	0日	-	5.7	NT	10未満	36,000	NT	.		
			7				5.7	10未満						
			8				5.6	10未満						
F 開封芽胞接種		5	1	細菌検査	4日	+	5.8	NT	10未満	36,000,000	A+B	150,000マウス i p L D 50 / g		
			2				5.8	10未満						
			3				5.8	10未満						
			4				5.8	10未満						
			5				5.8	10未満						

SPC : 一般生菌数

CLT : 嫌気性菌数

NT : 実施せず

表3 「肉じゃが(食品Q)」のボツリヌス菌芽胞添加試験結果

試験開始日：2002年12月6日

区分	検体処理内訳				理化学・細菌検査結果									
	処理内容	袋数	No.	試験項目	培養日数	袋の膨張	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	毒素型	備考(毒素価等)		
無処理		3	21	理化学検査	0日	-	5.5	0.98以上	NT	NT	NT			
			22				5.5							
			23				5.4							
A 無処理		3	15	細菌検査 (陰性確認)	0日	-	NT	NT	10未満	10未満	-			
			16				10未満		10未満	-				
			17				10未満		10未満	-				
B 無処理		3	18	保存試験 (未封封)	0日	-	5.4	NT	10未満	10未満	-			
			19				5.4		10未満	10未満	-			
			20				5.3		10未満	10未満	-			
C 開封芽胞非接種		3	9	細菌試験 (開封操作確認)	0日	-	5.6	NT	10未満	10未満	NT			
			10				5.7		10未満	10未満	-			
			11				5.6		10未満	10未満	-			
D 開封芽胞非接種		3	12	保存試験 (開封)	0日	-	5.5	NT	10未満	10未満	-			
			13				5.4		10未満	10未満	-			
			14				5.3		10未満	10未満	-			
E 開封芽胞接種		3	6	細菌検査 (接種菌数確認)	0日	-	5.7	NT	10未満	14,000	NT			
			7				5.6		10未満	14,000	-			
			8				5.6		10未満	16,000	-			
F 開封芽胞接種		5	1	細菌検査	4日	+	5.8	NT	10未満	270,000,000	A	370,000マウスIPLD50/g		
			2				5.8		10未満	290,000,000	A	320,000マウスIPLD50/g		
			3				5.8		10未満	150,000,000	A	370,000マウスIPLD50/g		
			4				5.8		10未満	320,000,000	A	320,000マウスIPLD50/g		
			5				5.7		10未満	40,000,000	A	300,000マウスIPLD50/g		

SPC：一般細菌数

CLT：嫌気性菌数

NT：実施せず

表4 水ようかんに対するボツリヌス菌芽胞添加試験成績

番号	検体の処理	検査時期	恒温開始日	容器の膨化	恒温日数	総重量	内容量	検査項目				
						(/g)	(/g)	SPC (CFU/g)	CLT (CFU/g)	毒素試験	pH	Aw
M-1	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.6	89.7	10未満	33,000	-	6.4	*
M-2	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.4	89.7	10未満	46,000	-	6.4	*
M-3	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.2	89.4	10未満	51,000	-	6.4	*
M-4	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.4	89.4	10未満	43,000	-	6.3	*
M-5	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.9	90.1	10未満	45,000	-	6.3	*
M-6	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.0	89.1	10未満	40,000	-	6.3	*
M-7	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.5	89.6	10未満	45,000	-	6.4	*
M-8	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.9	89.2	10未満	53,000	-	6.3	*
M-9	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.1	89.2	10未満	55,000	-	6.3	*
M-10	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.1	89.4	10未満	55,000	-	6.4	*
M-11	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	95.8	89.0	10未満	47,000	-	6.4	*
M-12	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	95.9	89.1	10未満	50,000	-	6.4	*
M-13	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.7	89.7	10未満	46,000	-	6.4	*
M-14	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	97.2	90.4	10未満	50,000	-	6.3	*
M-15	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	95.7	88.7	10未満	45,000	-	6.3	*
M-16	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.3	89.5	10未満	49,000	-	6.3	*
M-17	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.9	90.2	10未満	54,000	-	6.3	*
M-18	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.1	89.3	10未満	56,000	-	6.5	*
M-19	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.7	90.0	10未満	64,000	-	6.3	*
M-20	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.2	89.5	10未満	51,000	-	6.4	*
M-21	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	97.1	90.3	10未満	55,000	-	6.4	*
M-22	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.8	90.0	10未満	44,000	-	6.4	*
M-23	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	95.6	88.7	10未満	49,000	-	6.4	*
M-24	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.5	89.7	10未満	47,000	-	6.5	*
M-25	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	95.8	89.1	10未満	44,000	-	6.4	*
M-26	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.5	89.7	10未満	49,000	-	6.4	*
M-27	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	95.6	88.7	10未満	45,000	-	6.4	*
M-28	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.1	89.1	10未満	46,000	-	6.4	*
M-29	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.4	89.4	10未満	50,000	-	6.4	*
M-30	芽胞接種群	膨化時	8月3日	-	90日間	96.3	89.6	10未満	51,000	-	6.4	*
M-31	芽胞接種群	接種直後	.	-	.	96.6	.	10未満	49,000	.	6.4	*
M-32	芽胞接種群	接種直後	.	-	.	96.0	.	10未満	41,000	.	6.5	*
M-33	芽胞接種群	接種直後	.	-	.	96.7	.	10未満	44,000	.	6.4	*
M-34	開封操作のみ	接種直後	.	-	.	96.3	.	10未満	10未満	.	6.4	*
M-35	(陰性対照)	接種直後	.	-	.	95.6	.	10未満	10未満	.	6.4	*
M-36	80℃、20分	接種直後	.	-	.	96.9	.	10未満	10未満	.	6.4	*
M-37	開封操作のみ		8月3日	-	90日間	96.4	89.2	10未満	10未満	-	6.4	*
M-38	(陰性対照)	90日後	8月3日	-	90日間	96.1	89.5	10未満	10未満	-	6.4	*
M-39	80℃、20分		8月3日	-	90日間	96.3	89.4	10未満	10未満	-	6.4	*
M-40			8月3日	-	.	95.8	.	10未満	10未満	-	6.4	*
M-41	未処理	開始直後	8月3日	-	.	97.0	.	10未満	10未満	-	6.4	*
M-42			8月3日	-	.	96.8	.	10未満	10未満	-	6.4	*
M-43			8月3日	-	90日間	96.0	88.9	10未満	10未満	-	6.4	*
M-44	未処理	90日後	8月3日	-	90日間	96.6	89.5	10未満	10未満	-	6.4	*
M-45			8月3日	-	90日間	96.7	89.4	10未満	10未満	-	6.4	*
M-46			.	-	.	96.5	89.2	.	.	.	6.4	0.98以上
M-47	未処理	開始直後	.	-	.	96.4	89.1	.	.	.	6.5	0.98以上
M-48			.	-	.	96.7	90.1	.	.	.	6.5	0.98以上

\* SPC : 一般生菌数、CLT:嫌気性菌数

表5 容器包装詰低酸性食品の性状とポツリヌス菌汚染調査成績総括

品目	食品名	包装形態	供試件数	pH	Aw	SPC (CFU/g)	CLT (CFU/g)	好芽 (CFU/g)	ポツリヌス菌陽 性件数
A-1	竹の子土佐煮	パウチ袋	5	5.0~5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	0
A-2	竹の子土佐煮	パウチ袋	5	5.0~5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	0
A-3	竹の子土佐煮	パウチ袋	5	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	0
B-1	えのき茸	瓶詰	5	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	0
B-2	えのき茸(薄塩)	瓶詰	5	4.7~4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	0
B-3	えのき茸(茶漬)	瓶詰	5	5.4~5.5	0.96	10未満~10 <sup>4</sup>	1未満	10未満~10 <sup>3</sup>	0
C-1	なめ茸	瓶詰	5	4.6	0.95~0.96	10未満	1未満	10未満	0
C-2	なめ茸(茶漬)	瓶詰	5	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	0
C-3	なめ茸(薄塩)	瓶詰	5	4.7~4.8	0.96	10未満	1未満	10未満	0
C-4	なめ茸(豆板醤入)	瓶詰	5	4.2	0.95	10未満	1未満	10未満	0
C-5	なめ茸(4種ｷﾞョ入)	瓶詰	5	4.5	0.96	10未満	1未満	10未満	0
C-6	なめ茸(茶漬)	瓶詰	5	4.7~4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	0
C-7	なめ茸	瓶詰	5	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	0
C-8	なめ茸	瓶詰	5	4.8	0.96~0.97	10未満	1未満	10未満	0
C-9	なめ茸	瓶詰	5	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	0
C-10	なめ茸(茶漬)	瓶詰	5	4.6	0.94~0.95	10未満	1未満	10未満	0
C-11	なめ茸(薄塩)	瓶詰	5	4.6~4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	0
C-12	なめ茸(茶漬)	瓶詰	5	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	0
C-13	なめ茸	瓶詰	5	5.2	0.97	10未満	1未満	10未満	0
C-14	なめ茸	瓶詰	5	4.9	0.97	10未満	1未満	10未満	0
C-15	なめ茸(明太子入り)	瓶詰	5	4.6	0.95~0.96	10未満	1未満	10未満	0
C-16	なめ茸	瓶詰	5	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	0
C-17	なめ茸	瓶詰	5	4.8	0.94	10未満	1未満	10未満	0
計			115						0/115

- 1) 供試量：100 g
- 2) SPC (一般生菌数)：計測値が1 gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 3) CLT (嫌気性菌数)：計測値が1 gあたり1CFUに満たない場合「1未満」と記載
- 4) 好芽(好気性芽胞菌数)：計測値が1 gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 5) ポツリヌス毒素：供試食品中のポツリヌス毒素の検査結果
- 6) ポツリヌス菌：増菌培養液中のポツリヌス毒素の検査結果

表6 容器包装詰低酸性食品の性状とポツリヌス菌汚染調査個別成績 I

品目No.	検体No.	供試食品	製造場所	包装形態	総重量(g)	内容量(g)	異常事項	製造月日	賞味期限	保存方法	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	好芽 (CFU/g)	ポツリヌス菌
A-1	1	竹の子土佐煮	OA	パウチ袋	1,036	1,000	無	2003.7.1	製造後120日間	常温	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	2	"	"	"	1,037	1,000	無	"	"	"	5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	3	"	"	"	1,038	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	4	"	"	"	1,039	1,000	無	"	"	"	5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	5	"	"	"	1,036	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
A-2	6	竹の子土佐煮	OA	パウチ袋	1,041	1,000	無	2003.7.17	製造後120日間	常温	5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	7	"	"	"	1,041	1,000	無	"	"	"	5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	8	"	"	"	1,039	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	9	"	"	"	1,039	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	10	"	"	"	1,038	1,000	無	"	"	"	5.1	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
A-3	11	竹の子土佐煮	OA	パウチ袋	1,032	1,000	無	2003.11.6	製造後120日間	常温	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	12	"	"	"	1,038	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	13	"	"	"	1,035	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	14	"	"	"	1,035	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満
"	15	"	"	"	1,040	1,000	無	"	"	"	5.0	0.98以上	10未満	1未満	10未満	10未満

表7 容器包装詰低酸性食品の性状とポツリヌス菌汚染調査個別成績 II

品目No.	検体No.	供試食品名	製造場所	包装形態	総重量(g)	内容量(g)	異常事項	製造月日	賞味期限	保存方法	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	好芽 (CFU/g)	ポツリヌス菌
B-1	16	えのき茸	NA	瓶詰	272	120	無	表示なし	2004.11.27	開栓後要冷蔵	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	17	"	"	"	272	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	18	"	"	"	270	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	19	"	"	"	276	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	20	"	"	"	272	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
B-2	21	えのき茸(薄塩)	NA	瓶詰	273	120	無	表示なし	2004.12.17	開栓後要冷蔵	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	22	"	"	"	273	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	23	"	"	"	273	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	24	"	"	"	273	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
"	25	"	"	"	271	120	無	"	2004.10.11	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	10未満
B-3	26	えのき茸(茶漬)	FA	瓶詰	423	220	無	2003.6.12	2003.12.11	開栓後要冷蔵	5.5	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	27	"	"	"	420	220	無	"	"	"	5.5	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	28	"	"	"	422	220	無	"	"	"	5.4	0.96	1.6x10 <sup>4</sup>	1未満	1.6x10 <sup>3</sup>	10未満
"	29	"	"	"	424	220	無	"	"	"	5.5	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	30	"	"	"	422	220	無	"	"	"	5.5	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満

- 1) 供試量：100g
- 2) SPC (一般生菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 3) CLT (嫌気性菌数)：計測値が1gあたり1CFUに満たない場合「1未満」と記載
- 4) 好芽 (好気性芽胞菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 5) ポツリヌス菌数：供試食品中のポツリヌス菌の検査結果
- 6) ポツリヌス菌：増菌培養液中のポツリヌス菌の検査結果



表8 容器包装詰低酸性食品の性状とポツリヌス菌汚染調査個別成績III

品目No	検体No	供試食品名	製造場所	包装形態	総重量(g)	内容量(g)	異常事項	製造月日	賞味期限	保存方法	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	好芽(CFU/g)	ポツリヌス菌
C-1	31	なめ茸	NA	瓶詰	326	160	無	表示なし	2004.11.26	常温	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	32	"	"	"	328	160	無	"	"	"	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	33	"	"	"	328	160	無	"	"	"	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	34	"	"	"	329	160	無	"	"	"	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	35	"	"	"	326	160	無	"	"	"	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	-
C-2	36	なめ茸(茶漬)	NA	瓶詰	367	180	無	表示なし	2004.4.24	常温	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	37	"	"	"	369	180	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	38	"	"	"	369	180	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	39	"	"	"	369	180	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	40	"	"	"	368	180	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
C-3	41	なめ茸(薄塩)	NA	瓶詰	368	180	無	表示なし	2004.9.13	常温	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	42	"	"	"	369	180	無	"	"	"	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	43	"	"	"	367	180	無	"	"	"	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	44	"	"	"	364	180	無	"	"	"	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	45	"	"	"	368	180	無	"	2004.10.31	"	4.8	0.96	10未満	1未満	10未満	-
C-4	46	なめ茸(豆板器入)	NA	瓶詰	274	120	無	表示なし	2004.10.23	常温	4.2	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	47	"	"	"	274	120	無	"	"	"	4.2	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	48	"	"	"	275	120	無	"	"	"	4.2	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	49	"	"	"	275	120	無	"	"	"	4.2	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	50	"	"	"	273	120	無	"	"	"	4.2	0.95	10未満	1未満	10未満	-
C-5	51	なめ茸(4層キコ入り)	NA	瓶詰	272	120	無	表示なし	2004.7.20	常温	4.5	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	52	"	"	"	275	120	無	"	"	"	4.5	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	53	"	"	"	272	120	無	"	"	"	4.5	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	54	"	"	"	273	120	無	"	"	"	4.5	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	55	"	"	"	272	120	無	"	"	"	4.5	0.96	10未満	1未満	10未満	-
C-6	56	なめ茸(茶漬)	NB	瓶詰	379	200	無	表示なし	2004.12.25	表示なし	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	57	"	"	"	380	200	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	58	"	"	"	378	200	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	59	"	"	"	378	200	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	60	"	"	"	378	200	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
C-7	61	なめ茸	NB	瓶詰	274	120	無	表示なし	2004.12.17	表示なし	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	62	"	"	"	274	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	63	"	"	"	270	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	64	"	"	"	272	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	65	"	"	"	276	120	無	"	"	"	4.7	0.97	10未満	1未満	10未満	-

- 1) 供試量：100g
- 2) SPC(一般生菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 3) CLT(嫌気性菌数)：計測値が1gあたり1CFUに満たない場合「1未満」と記載
- 4) 好芽(好気性芽胞菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 5) ポツリヌス菌：供試食品中のポツリヌス菌の検査結果
- 6) ポツリヌス菌：増菌培養液中のポツリヌス菌の検査結果
- 7) 保存方法の表示なし：「開封後はお早お召し上がり下さい」の表示のみ

表9 容器包装詰低酸性食品の性状とポツリヌス菌汚染調査個別成績IV

品目No	検体No	供試食品名	製造場所	包装形態	総重量(g)	内容量(g)	異常事項	製造月日	賞味期限	保存方法	pH	AW	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	好芽(CFU/g)	ポツリヌス菌
C-8	66	なめ茸	FB	瓶詰	383	200	無	表示なし	2004.12.19	開栓後要冷蔵	4.8	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	67	"	"	"	379	200	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	68	"	"	"	382	200	無	"	"	"	4.8	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	69	"	"	"	383	200	無	"	"	"	4.8	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	70	"	"	"	381	200	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
C-9	71	なめ茸	NC	瓶詰	271	120	無	表示なし	2004.12.16	開封後要冷蔵	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	72	"	"	"	271	120	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	73	"	"	"	270	120	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	74	"	"	"	272	120	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	75	"	"	"	270	120	無	"	"	"	4.8	0.97	10未満	1未満	10未満	-
C-10	76	なめ茸(茶漬)	ND	瓶詰	345	180	無	表示なし	2004.12.27	開封後要冷蔵	4.6	0.94	10未満	1未満	10未満	-
"	77	"	"	"	346	180	無	"	"	"	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	78	"	"	"	347	180	無	"	"	"	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	79	"	"	"	351	180	無	"	"	"	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	80	"	"	"	345	180	無	"	"	"	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	-
C-11	81	なめ茸(薄塩)	ND	瓶詰	348	180	無	表示なし	2004.12.14	開封後要冷蔵	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	82	"	"	"	349	180	無	"	"	"	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	83	"	"	"	348	180	無	"	"	"	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	84	"	"	"	347	180	無	"	"	"	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	-
"	85	"	"	"	350	180	無	"	"	"	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	-
C-12	86	なめ茸(茶漬)	NE	瓶詰	275	120	無	表示なし	2004.6.6	開封後要冷蔵	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	87	"	"	"	277	120	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	88	"	"	"	276	120	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	89	"	"	"	275	120	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
"	90	"	"	"	274	120	無	"	"	"	4.9	0.95	10未満	1未満	10未満	-
C-13	91	なめ茸	NF	瓶詰	.	170	無	表示なし	2004/12/	.	5.2	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	92	"	"	"	.	170	無	"	"	.	5.2	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	93	"	"	"	.	170	無	"	"	.	5.2	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	94	"	"	"	.	170	無	"	"	.	5.2	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	95	"	"	"	.	170	無	"	"	.	5.2	0.97	10未満	1未満	10未満	-
C-14	96	なめ茸	NF	瓶詰	.	200	無	表示なし	2004.12.8	.	4.9	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	97	"	"	"	.	200	無	"	"	.	4.9	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	98	"	"	"	.	200	無	"	"	.	4.9	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	99	"	"	"	.	200	無	"	"	.	4.9	0.97	10未満	1未満	10未満	-
"	100	"	"	"	.	200	無	"	"	.	4.9	0.97	10未満	1未満	10未満	-

1) 供試量：100g  
 2) SPC(一般生菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載  
 3) CLT(嫌気性菌数)：計測値が1gあたり1CFUに満たない場合「1未満」と記載  
 4) 好芽(好気性芽胞菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載  
 5) ポツリヌス毒素：供試食品中のポツリヌス毒素の検査結果  
 6) ポツリヌス菌：増菌培養液中のポツリヌス毒素の検査結果

表10 容器包装詰低酸性食品の性状とポツリヌス菌汚染調査個別成績V

品目No.	検体No.	供試食品名	製造場所	包装形態	総重量(g)	内容量(g)	異常事項	製造月日	賞味期限	保存方法	pH	Aw	SPC(CFU/g)	CLT(CFU/g)	好芽(CFU/g)	ポツリヌス菌
C-15	101	なめ茸(明太子入り)	ND	瓶詰	・	120	無	表示なし	2004.11.1	・	4.6	0.95	10未満	1未満	10未満	10未満
"	102	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	103	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	104	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	105	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.6	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
C-16	106	なめ茸	ND	瓶詰	・	120	無	表示なし	2004.12.23	・	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	107	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	108	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	109	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
"	110	"	"	"	・	120	無	"	"	・	4.7	0.96	10未満	1未満	10未満	10未満
C-17	111	なめ茸	ND	瓶詰	・	180	無	表示なし	2004.8.27	・	4.8	0.94	10未満	1未満	10未満	10未満
"	112	"	"	"	・	180	無	"	"	・	4.8	0.94	10未満	1未満	10未満	10未満
"	113	"	"	"	・	180	無	"	"	・	4.8	0.94	10未満	1未満	10未満	10未満
"	114	"	"	"	・	180	無	"	"	・	4.8	0.94	10未満	1未満	10未満	10未満
"	115	"	"	"	・	180	無	"	"	・	4.8	0.94	10未満	1未満	10未満	10未満

- 1) 供試量：100g
- 2) SPC(一般生菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 3) CLT(嫌気性菌数)：計測値が1gあたり1CFUに満たない場合「1未満」と記載
- 4) 好芽(好気性芽胞菌数)：計測値が1gあたり10CFUに満たない場合「10未満」と記載
- 5) ポツリヌス菌：供試食品中のポツリヌス菌の検査結果
- 6) ポツリヌス菌：増菌培養液中のポツリヌス菌の検査結果

表11 野菜エキスの概要1

検体No.	品目No.	供試品名	原料原産地	加熱工程	加熱条件	供試量(g)	製造月日
A	1	マッシュルームエキスパウダー-A	フランス	噴霧乾燥	135℃, 6秒	44	不詳
B	"	マッシュルームエキスパウダー-B	フランス	噴霧乾燥	135℃, 6秒	49	不詳
C	2	オニオンエキスパウダー-A	日本	噴霧乾燥	125℃	47	不詳
D	"	オニオンエキスパウダー-B	日本	噴霧乾燥	95℃, 15分	43	不詳
E	"	オニオンパウダー-A	中国	スチーミング	80℃, 10分	38	不詳
F	"	オニオンパウダー-B	中国	乾燥処理	80℃, 30分	58	不詳
G	3	メンマパウダー	中国	乾燥	50-60℃, 8時間	39	不詳
H	4	ガーリックパウダー	中国	乾燥	80℃, 4-5時間	53	不詳

表12 野菜エキスの概要II

No	サンプル名	原料原産地	加熱条件	加工工程	溶解性	製造年月日	賞味期限	形状
1	A-オニオンI材	中国	約95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	ペースト
2	A-オニオンエキスパウダー-N	中国	約95℃、30分	噴霧乾燥	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	粉末
3	A-ガーリックエキス	中国	約95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	ペースト
4	A-ジンジャーエキス	中国	約95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	ペースト
5	A-キャベツエキスパウダー	日本	約95℃、30分	噴霧乾燥	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	粉末
6	A-キャロットエキス	中国	約95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	ペースト
7	A-人参エキスパウダー	中国	約95℃、30分	噴霧乾燥	水溶性	2004.3	常温、1ケ年	粉末
8	B-オニオン-1	中国	105℃、90秒	減圧濃縮	水溶性	2003.12	冷凍、4年	ペースト
9	B-オニオン-2	中国	105℃、90秒	噴霧乾燥	水溶性	2002.6	常温、1年	粉末
10	B-ガーリック	中国	105℃、90秒	減圧乾燥	水溶性	2003.12	冷凍、4年	ペースト
11	B-キャロット	中国	105℃、90秒	減圧乾燥	水溶性	2003.12	冷凍、4年	ペースト
12	B-ジュンジャー	中国	105℃、90秒	減圧濃縮	水溶性	2003.12	冷凍、4年	ペースト
13	B-キャベツ-1	中国	105℃、90秒	減圧濃縮	水溶性	2003.12	冷凍、4年	ペースト
14	B-キャベツ-2	中国	105℃、90秒	噴霧乾燥	水溶性	2004.6	常温、1年	粉末
15	B-ハクサイ-1	中国	105℃、90秒	減圧乾燥	水溶性	2003.12	冷凍、4年	ペースト
16	B-ハクサイ-2	中国	105℃、90秒	噴霧乾燥	水溶性	2004.6	常温、1年	粉末
17	B-セロリ	中国	105℃、90秒	噴霧乾燥	水溶性	2004.6	常温、1年	粉末
18	C-オニオンエキス-1	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.7	要冷蔵、1年	液状
19	C-オニオンエキス-2	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.7	要冷蔵、1年	液状
20	C-ハクサイエキス	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	要冷蔵、1年	液状
21	C-ニンジンエキス	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.4	要冷蔵、1年	液状
22	C-キャベツエキス	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	要冷蔵、1年	液状
23	C-ネギエキス	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	要冷蔵、1年	ペースト
24	C-サンザシ濃縮果汁	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.2	要冷凍、2年	液状
25	C-シイタケエキス	中国	60℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.4	要冷蔵、1年	液状
26	C-セロリジュース-1	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2003.7	要冷凍、2年	液状
27	C-パセリジュース-1	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2003.7	要冷凍、2年	液状
28	D-オニオンエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
29	D-ガーリックエキス	中国	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
30	D-キャロットエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
31	D-ハクサイエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、240日	ペースト
32	D-キャベツエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
33	D-ネギエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
34	D-シイタケエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、240日	ペースト
35	D-マッシュルームエキス	中国	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、240日	ペースト
36	D-パンプキンエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、240日	ペースト
37	D-トマトエキス	チリ	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
38	E-オニオンエキスパウダー	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.7	常温、6ヶ月	粉末
39	E-人参ジュースパウダー	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.7	常温、6ヶ月	粉末
40	E-ガーリックエキスパウダー	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.5	常温、6ヶ月	粉末
41	E-ヤサイブイヨンパウダー	中国	90℃、20分	減圧濃縮	水溶性	2004.8	常温、6ヶ月	粉末
42	F-ネギエキス	中国	105℃、90秒	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷凍、4年	ペースト
43	F-ゴボウエキス	中国	105℃、90秒	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷凍、4年	ペースト
44	F-シイタケエキス	中国	105℃、90秒	減圧濃縮	水溶性	2004.4	冷凍、4年	ペースト
45	G-オニオンエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
46	G-ガーリックエキス	中国	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
47	G-キャロットエキス	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
48	G-トマトエキス	チリ	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷暗所、240日	ペースト
49	H-シイタケ-1	日本	93℃、10分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、6ヶ月	ペースト
50	H-シイタケ-2	日本	95℃、40分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、6ヶ月	ペースト
51	D-シイタケエキス(再送付品)	日本	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、240日	ペースト
52	D-マッシュルームエキス(再送付品)	中国	95℃、30分	減圧濃縮	水溶性	2004.6	冷蔵、240日	ペースト