

## MC-Media Pad 第三者認証リスト

対象菌	製品名	認証の種類	認証番号	対象食品	培養温度	培養時間	参照法
一般生菌	MC-Media Pad ACplus	MicroVal	2015LR52	広範囲の食材	30±1°C 30±1°C	48±3時間 72±3時間	ISO 4833-1:2013
		AOAC OMA	2019.02	肉および肉製品/鶏肉、豚肉、チーズ/クリームチーズ、乳製品/ヨーグルトドリンク、飲料および飲料材料/ジュース、食品/デリサンドイッチ	35±1°C 35±1°C	24±2時間 48±2時間	FDA BAM ISO 4833:2013
		AOAC PTM	091702	生鶏胸肉、生豚挽肉、クリームチーズ、ヨーグルトドリンク、パセリ、野菜ジュース、調理エビ、マグロパテ、卵サンドイッチ、フェタチーズのデリパスタサラダ	35±1°C 30±1°C	24±2時間 48±2時間 72±3時間	USDA FSIS/MLG 3.02 SMEDP Chapter 6 OMA 966.23 ISO 4833:2013
	MC-Media Pad 一般生菌用	AOAC PTM	011001	アイスクリーム、殻つき卵、揚げ卵、冷凍豚肉、生豚肉、ローストポーク、牛ひき肉、ホットドッグ、キャベツ、レーズン、赤唐辛子、オレガノ、冷凍エビ、生エビ、ドライキャットフード、そば粉、うどん、ピーナッツバター、冷凍ピザ、ミルクチョコレートチップス	32.5±2.5°C	46±2時間	OMA 966.23
大腸菌群	MC-Media Pad CC	MicroVal	2017LR70	広範囲の食材	35±1°C	24±2時間	ISO 4832:2006
		AOAC PTM	011901	低温殺菌クリーム、クリームチーズ、ミックスベジタブル、野菜ジュース、生豚挽肉、生鶏胸肉、調理エビ、蟹のパテ、サンドイッチ、調理済み冷蔵米飯	35±1°C	24±2時間	ISO 4832:2006
大腸菌・大腸菌群	MC-Media Pad EC	MicroVal	2017LR71	広範囲の食材	35±1°C	24±2時間	ISO 4832:2006, ISO 16649-2:2001
		AOAC PTM	011902	低温殺菌クリーム、クリームチーズ、ミックスベジタブル、野菜ジュース、生豚挽肉、生鶏胸肉、調理エビ、蟹のパテ、サンドイッチ、調理済み冷蔵米飯	35±1°C	24±2時間	ISO 4832:2006, ISO 16649-2:2001
黄色ブドウ球菌	MC-Media Pad SA	MicroVal	2015LR56	広範囲の食材	35±1°C	24±2時間	ISO 6888-1:1999
		AOAC PTM	051704	パストラミ、冷蔵チキンスライス、調理エビ、スモークサーモン、トマトソースパスタ、サンドイッチスプレッド、生ペンネパスタ、乳幼児シリアル、カスタード、生乳チーズ	35±1°C	24±2時間	ISO 6888-1:1999
カビ・酵母	MC-Media Pad YM	MicroVal	2015LR51	水分活性が0.95を超えるすべての食品カテゴリー	25±1°C	72時間	ISO 21527-1:2008
		AOAC OMA	2018.02	ペットフード/ドライペットフード、チキン/チキンナゲット、焼き菓子/ケーキ、フルーツジュース/オレンジジュース、乳製品/ヨーグルト	25±1°C	48-72時間	FDA BAM
		AOAC PTM	111401	チキンナゲット、ドライペットフード、オレンジジュース濃縮物、ヨーグルト、ケーキミックス	25±1°C	48-72時間	FDA BAM
サルモネラ	MC-Media Pad サルモネラ用	-	-	-	-	-	-