

# 食品等試験依頼書

受付番号	G K H
受付年月日	年 月 日
受付者	

※太線内をご記入ください。成績書の訂正はできませんので記入事項は十分ご確認ください。

ご依頼者		TEL	
住所	〒	FAX	
		ご担当者	
成績書宛名		連絡先	

※手数料は初回に限り前納となっていますのでよろしくお願いします。

No.	検体の名称	状態			付記事項		
		冷凍	冷蔵	常温	製造日	消費・賞味	その他
1					/ /	/ /	
2					/ /	/ /	
3					/ /	/ /	
4					/ /	/ /	
5					/ /	/ /	

## 試験項目

細菌検査	<input type="checkbox"/> 一般細菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> O-157 <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> カンピロバクター <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> カビ・酵母 <input type="checkbox"/> 赤痢菌 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌	栄養成分分析 <input type="checkbox"/> 水分 <input type="checkbox"/> たんぱく質 <input type="checkbox"/> 脂質 <input type="checkbox"/> 炭水化物 <input type="checkbox"/> 灰分 <input type="checkbox"/> エネルギー <input type="checkbox"/> 糖質 <input type="checkbox"/> 食物繊維 <input type="checkbox"/> Na <input type="checkbox"/> K <input type="checkbox"/> Ca <input type="checkbox"/> Mg <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> Fe <input type="checkbox"/> Zn <input type="checkbox"/> Cu <input type="checkbox"/> 食塩相当量(Na) <input type="checkbox"/> 食塩分(Cl) <input type="checkbox"/> VA <input type="checkbox"/> VB1 <input type="checkbox"/> VB2 <input type="checkbox"/> VC <input type="checkbox"/> VD <input type="checkbox"/> VE
	耐熱性菌(好気性芽胞菌) <input type="checkbox"/> 100℃ 10分 <input type="checkbox"/> 80℃ 10分 <input type="checkbox"/> 75℃ 15分	
その他項目		変敗 <input type="checkbox"/> 酸価 <input type="checkbox"/> 過酸化物体価 <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> 水分活性 <input type="checkbox"/> VBN <input type="checkbox"/> K値
		規格試験 <input type="checkbox"/> 清涼飲料水規格 <input type="checkbox"/> ミネラルウォーター原水規格 <input type="checkbox"/> 食肉製品 <input type="checkbox"/> レトルト <input type="checkbox"/> 冷凍食品 ( )

試験目的  品質管理  提出用  クレーム対応  その他

その他  
連絡事項

サンプルング  持込み  託送

検査手数料 ¥

通信欄	報告期限	年 月 日	課長	担当
	報告方法	<input type="checkbox"/> TEL <input type="checkbox"/> FAX <input type="checkbox"/> 郵送 <input type="checkbox"/> 来所		
	成績書書式			

## 食品の検査を行う場合の検体量について

当センターでは、正確な検査を行うために必要な検体量をつぎのとおりお願いしております。  
つきましては、検査をご依頼くださる際は、検体量をご確認のうえご依頼いただきますようよろしくお願いたします。  
料金及び表の検査項目以外の項目については、KLSC福岡事業所(TEL 092-642-1001)までお問い合わせください。

### 〔細菌検査〕

検査項目	検体量
一般細菌数(生菌数)	100g
大腸菌群	100g
大腸菌(E.coli)	100g
黄色ブドウ球菌	100g
大腸菌(E.coli)〔MPN法〕※生食用カキ成分規格	むき身で200g以上
サルモネラ	100g
腸炎ビブリオ	100g
ウエルシュ菌	100g
腸管出血性大腸菌O157	100g
カンピロバクター	100g
セレウス菌	100g
クロスリジウム属菌	100g
乳酸菌	100g
カビ・酵母	100g
耐熱性菌(好気性芽胞菌)	100g

### 〔理化学検査〕

#### ○食品添加物

検査項目	検体量
サッカリンナトリウム	100g
亜硝酸根	100g
二酸化イオウ	100g
安息香酸	250g
ソルビン酸	250g
デヒドロ酢酸	250g
合成着色料	250g

#### ○栄養成分・ミネラル

検査項目	検体量
水分	300g
たんぱく質	300g
脂質	300g
灰分	300g
炭水化物	300g
エネルギー	300g
5成分一括(※) + エネルギー 【※水分, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 灰分】	300g
5成分一括 + エネルギー + ナトリウム(塩分相当量)	300g
6成分一括(※) + エネルギー 【※水分, たんぱく質, 脂質, 食物繊維, 糖質, 灰分】	300g
6成分一括 + エネルギー + ナトリウム(塩分相当量)	300g
ナトリウム	300g
カリウム	300g
カルシウム	300g
マグネシウム	300g
リン	300g
鉄	300g
亜鉛	300g
銅	300g
マンガン	300g