

ご依頼日
平成 年 月 日

食品検査依頼書

◆ご依頼者様情報

お客様CD:

会社名			
部署名	ご担当者名	様	TEL
所在地 〒			FAX
E-mail			

* 報告書送付先 (報告書の送付先がご依頼者様と異なる場合にご記入ください。)

会社名	様宛	TEL
所在地 〒	FAX	

* 報告書宛名 (報告書に記載する宛名が、ご依頼者様名と異なる場合にご記入ください。)

◆検体情報及び依頼内容 受付日 / / 検体NO.

検体名			
(報告書に記載される検体名です。製造年月日やお客様の管理NO.なども含めてご記入ください。)			

必要事項を●や■に塗りつぶしてください。

検体分類 (材料種別)	<input type="radio"/> そうざい(加熱)	<input type="radio"/> ハム・ソーセージ類	<input type="radio"/> 生麺	<input type="radio"/> 牛乳類・アイスクリーム類
	<input type="radio"/> そうざい(非加熱)弁当	<input type="radio"/> 魚介類(生食用・干物含む)	<input type="radio"/> 原材料(食肉を除く)	<input type="radio"/> 乳飲料
	<input type="radio"/> 調理御飯・調理パン	<input type="radio"/> 食肉	<input type="radio"/> 氷雪・清涼飲料水・ミネラルウォーター類	<input type="radio"/> 飼料(オフライン)
	<input type="radio"/> カット野菜	<input type="radio"/> 生卵(液卵を除く)	<input type="radio"/> 氷菓	<input type="radio"/> 肥料(オフライン)
	<input type="radio"/> 包装豆腐	<input type="radio"/> 冷凍食品	<input type="radio"/> 粉末清涼飲料	<input type="radio"/> その他
	<input type="radio"/> 生菓子	<input type="radio"/> ゆで麺	<input type="radio"/> 液状乳等主要原料食品(滅菌除)	
加熱の有無	<input type="checkbox"/> 加熱済 再加熱後喫食	<input type="checkbox"/> 加熱済 そのまま喫食	<input type="checkbox"/> 非加熱 加熱後喫食	<input type="checkbox"/> 非加熱 そのまま喫食

採取日時 年 月 日 時 分

報告書記載コメント (製造年月日など単葉報告書に記載したい事項があればご記入下さい。)

食品微生物検査 (菌株(培地に菌が生育した状態)以外の検体で細菌・真菌同定をご依頼頂く場合は、細菌項目のご依頼が必要です。)				
<input type="checkbox"/> 食品基本セット	<input type="checkbox"/> サルモネラ	<input type="checkbox"/> セレウス	<input type="checkbox"/> 低温細菌数	<input type="checkbox"/> ノリ付入*
<input type="checkbox"/> 一般生菌数	<input type="checkbox"/> 腸炎ピブリオ	<input type="checkbox"/> 真菌数	<input type="checkbox"/> 好気性芽胞菌数	<input type="checkbox"/> ノリ付入
<input type="checkbox"/> 大腸菌群数	<input type="checkbox"/> O157	<input type="checkbox"/> カビ数	<input type="checkbox"/> クロストリジウム	(確認検査)*
<input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌	<input type="checkbox"/> 病原大腸菌	<input type="checkbox"/> 酵母数	<input type="checkbox"/> 細菌・真菌同定(培地)	
<input type="checkbox"/> 大腸菌数	<input type="checkbox"/> カンピロバクター	<input type="checkbox"/> 乳酸菌数	<input type="checkbox"/> 細菌・真菌同定(食品)	

成分 (栄養成分検査の際は分析方法の選定に必要ですので原材料を連絡事項へご記入ください。)				
<input type="checkbox"/> 栄養成分分析セット	<input type="checkbox"/> エタノール	<input type="checkbox"/> 鉛	<input type="checkbox"/> 亜硝酸根	
<input type="checkbox"/> 栄養成分+食物繊維	<input type="checkbox"/> ナトリウム	<input type="checkbox"/> 総水銀	<input type="checkbox"/> 酸価(AV)	
<input type="checkbox"/> 食物繊維	(食塩相当量を併記)	<input type="checkbox"/> ヒ素	<input type="checkbox"/> 過酸化物質(POV)	
<input type="checkbox"/> 比重	<input type="checkbox"/> カルシウム	<input type="checkbox"/> ビタミンC(アスコルビノ酸)	<input type="checkbox"/> トランス脂肪酸	
<input type="checkbox"/> pH値	<input type="checkbox"/> 重金属(Pbとして)	<input type="checkbox"/> 遊離アミノ酸組成(18種類一斉分析)		
<input type="checkbox"/> 水分活性(AW)	<input type="checkbox"/> カドミウム	<input type="checkbox"/> アミノ酸組成(18種類一斉分析)		

連絡事項(使用原材料情報・検査希望部位(可食部のみ、ドリップ含など)・検査目的・その他ご要望等)※報告書には記載されません。

注意事項

栄養成分分析をされる際は、原材料を必ずご連絡ください。

検査部位をご指定ください。

(固体部位、液体部位、全体混合、魚等の皮や骨を含めるか、付属品(タレ等)を含めるか、茶等は煮出す必要があるか等)

注) 栄養分析セット・・・検体量200g以上

栄養分析セット+食物繊維・・・検体量300g以上

検体受付	/	/	受付温度 °C	数量	検査受付者	受入確認者	依頼内容承認