

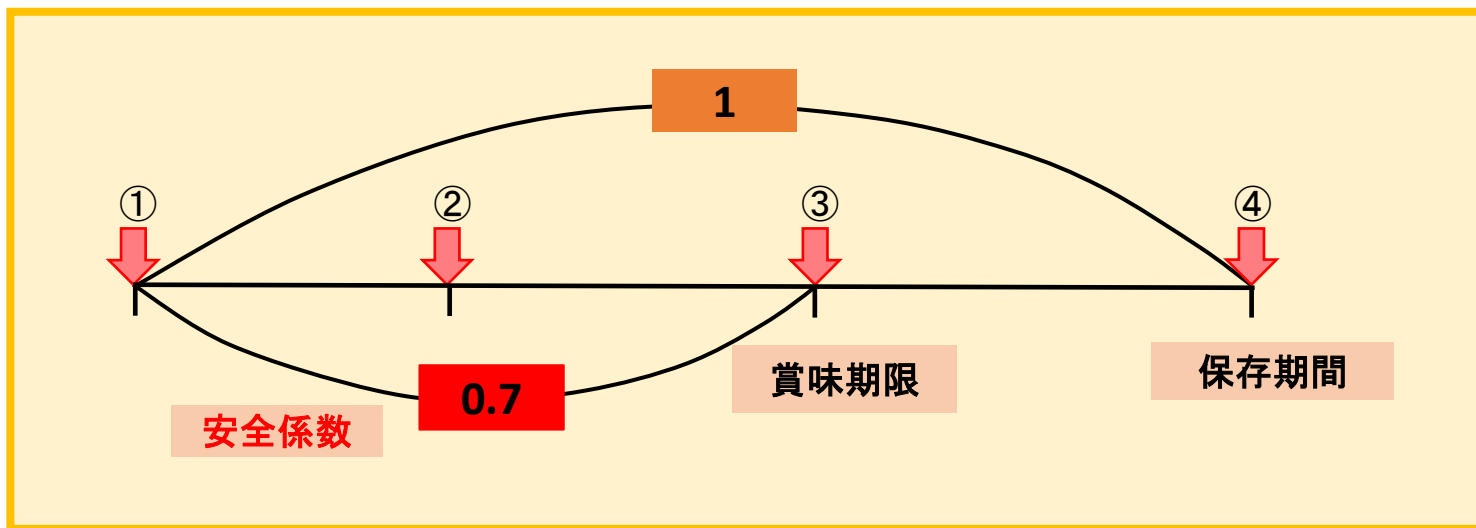
# 賞味期限・消費期限設定の根拠としてご利用ください！

## 【期限の設定】

- ・食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うものであること(厚生労働省より)
- ・当該製品に責任を負う製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきべきものである(農林水産省より)

## 【期限表示設定の基本的な考え方】

- 1未満の**安全係数(0.7~0.9)**を考慮し、仮設定した賞味期限よりも長い保存期間を設定。
- 客観的な項目(理化学試験・微生物試験・官能検査)の設定。



\*①~④は検査測定点

## 例 【保存試験設定方法の例】

賞味期限設定食品を「クッキー」とした場合  
 想定する賞味期限：30日  
 保存条件：25°C,45日間(安全係数0.7)

項目 \ 測定	① 開始時	② 15日目	③ 30日目	④ 45日目
一般生菌数	○	○	○	○
大腸菌群数	○	○	○	○
酸価・過氧化物価	○	—	—	○
官能検査	○	○	○	○



※食品の種類や製造工程・保存条件により設定が異なります。|  
 ※詳細についてはお気軽にお問い合わせ下さい。□□

株式会社日本食品エコロジー研究所

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

担当部署直通

E-mail : info@jife.co.jp

TEL. (078)321 - 2311 FAX. (078) 321 - 3066

URL : http://jife.co.jp



ホームページからのお問い合わせも受け付けております。

KC2016301