

# 【微生物検査 キャンペーン実施中 ※特典あり】

賞味期限・消費期限設定の根拠としてご利用ください！

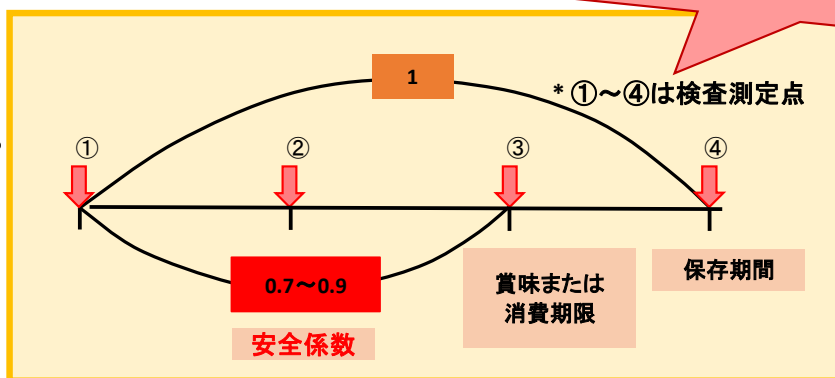
## 【期限の設定】

- ・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ものである(農林水産省より)

見積り依頼だけでもお気軽にお問い合わせください！

## 【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。



## 【保存試験設定方法の例】

例

対象品:クッキー(焼き菓子)  
 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)



対象品:お弁当・お惣菜  
 想定する消費期限:2日  
 保存条件:25°C,60時間(安全係数0.8)

項目	測定点			
	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	○	○	○	○
黄色ブドウ球菌	○	○	○	○
酸価・過酸化物価	○	—	—	○

項目	測定点			
	① 開始時	② 24時間	③ 48時間	④ 60時間
一般生菌数	○	○	○	○
大腸菌群 *	○	○	○	○
黄色ブドウ球菌	○	○	○	○

\*もしくは「E.coli」

※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。



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。

## 【キャンペーン内容】

**実施期間:2018年12月~2019年2月末日**

実施期間中に『専用依頼書』で微生物検査をご依頼頂いたお客様に粗品をご用意いたしました！  
 ※専用依頼書を使用ください

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

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

E-mail: info@jife.co.jp

URL: https://jife.co.jp

