

【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！

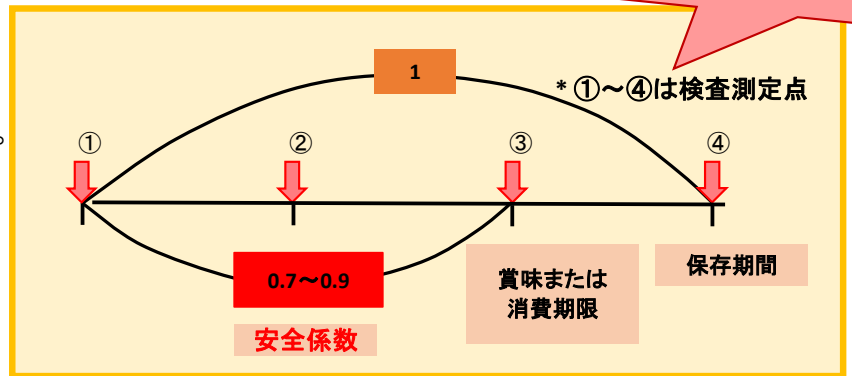
【期限の設定】

- ・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。



【キャンペーン内容】

実施期間: 2018年12月~2019年1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！
 ※粗品は一部署につき、一度限りでお願いいたします。

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: https://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。

