

<b>試験検査依頼書《保存試験用》</b>		整理番号
受付日		年 月 日

下記は食品評価センターが定める分析試験等業務約款(第1版)に同意し、試験検査を依頼します。

下記注意事項についてご確認の上、太枠内をご記入ください。

依頼者 会社名 ○○○○株式会社 所属部署 品質保証部 メールアドレス tsukuba@○○.co.jp 〒000-0000 茨城県○○市…… TEL 029-○○-○○○○ FAX 029-○○-○○○○	依頼者 成績書宛名 会社名 所属部署 〒 TEL FAX 会社名 所属部署 〒 TEL FAX	依頼者 請求先 会社名 所属部署 〒 TEL FAX	お申込日 ○○年 ○月 ○日 検体発送日など <input checked="" type="checkbox"/> 宅配 <input type="checkbox"/> 持込 その他 ( ) <input type="checkbox"/> 至急 <input checked="" type="checkbox"/> 普通 ○○年 ○月 ○日 ※ 至急の場合、割増料金となる場合があります。 <input type="checkbox"/> 不要 <input checked="" type="checkbox"/> 必要 <input checked="" type="checkbox"/> FAX 希望 <input type="checkbox"/> メール 希望
成績書に記載する宛名(会社名)、送付先、請求先が依頼者と異なる場合、下記にご記入ください。			
試験項目 (微生物試験セット項目) ■衛生試験セット1 : 《生菌数(細菌数)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌群(定性/定量)、E.coli(定性)》 ■衛生試験セット2 : 《生菌数(細菌数)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌群(定性/定量)》 ■衛生試験セット3 : 《生菌数(細菌数)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、E.coli(定性)》 ■衛生試験セット4 : 《生菌数(細菌数)、乳酸菌群(定性/定量)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌群(定性/定量)、E.coli(定性)》 ■衛生試験セット5 : 《生菌数(細菌数)、乳酸菌群(定性/定量)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌群(定性/定量)》 ■衛生試験セット6 : 《生菌数(細菌数)、乳酸菌群(定性/定量)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、E.coli(定性)》 ■衛生試験セット7 : 《生菌数(細菌数)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌》 ■衛生試験セット8 : 《生菌数(細菌数)、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、クロストリジウム属菌》 (微生物試験単品項目) ■生菌数(細菌数) ■大腸菌群(定性) ■腸管出血性大腸菌 ■カンピロバクター ■耐熱性菌数 (加熱条件: ℃ 分) ■乳酸菌群(定性) ■大腸菌群(定量) ■サルモネラ属菌 ■嫌気性菌数 ■リステリア・モノサイトゲネス ■乳酸菌群(定量) ■E.coli(定性) ■黄色ブドウ球菌 ■菌同定: (属/種) ■菌同定: (属/種) ■真菌数(カビ/酵母) ■E.coli(MPN法) ■クロストリジウム属菌 ■エルシニア ■カビ菌同定 (評価試験項目) ■官能評価 ■色調 ■物性試験 ■その他 (栄養成分 理化学試験) ■pH ■水分活性 ■亜硝酸根 ■有機酸(クエン酸 乳酸 酢酸) ■遊離アミノ酸 ■イノシン酸 ■酸価 ■過酸化物質 ■栄養成分: 水分 タンパク質 脂質 灰分 炭水化物 食物繊維 ナトリウム ■ビタミン: A(レチノール) A(カロテン) A(レチノール当量) B1 B2 C E			
ご意見、ご要望			

該当する□をマウスで選択してチェックを入れてください。

成績書に記載する宛名(会社名)、送付先、請求先が依頼者と異なる場合、ご記入ください。

【注意事項】  
 1 成績書発行後は、請求先、成績書上の依頼者名、検体名の変更はできません。  
 2 成績書の再発行は、発行後1年以内に限ります。  
 3 提出された検体・容器は、受付時に返却を求められない限り、廃棄いたします。

【お問合せ・送付先】  
 (株)つくば食品評価センター 品質保証部  
 〒300-0841 茨城県土浦市巾着原635  
 TEL 029(842)4953 FAX 029(842)4946

保存試験の検体名称や試験条件は、2枚目以降様式にご記入ください。

依頼者 ○○○○株式会社	検体名称 (ご記入の通り成績書に記載します) ○○ハンバーグ 付記事項 (ご記入の通り成績書に記載します) 製造者: ○○○株式会社	試験項目(上記一覧にないその他項目) <input type="checkbox"/> 検体1と同じ
保存試験予定表 解凍条件: なし/あり 保管条件: 4℃ 製造日/保管開始日 を 0 日として開始する 明所 2000ルクス保管		
検体1 試験項目 生菌数 黄色ブドウ球菌 大腸菌群(定性)	日程 0日 10日 20日 30日	耐熱性菌数 加熱条件: 75℃30分 菌同定: <input type="checkbox"/> 属 <input type="checkbox"/> 種

1) 解凍条件について  
 青字の部分について必要な項目を残し、不要な項目を削除してください。  
 PDF版の場合は、いずれかに○をつけてください。  
 例 解凍条件がある場合  
 解凍条件: なし/あり ℃ 時間  
 ↓  
 解凍条件: あり 4℃ 24時間 ←希望の条件をご記入ください。

2) 保管条件の設定  
 保管する温度を入力してください。  
 例 保管条件: 4℃  
 初発日の設定について  
 青字の部分について必要な項目を残し、不要な項目を削除してください。  
 例 保管開始日を0日として設定する場合  
 製造日/保管開始日 を 日として開始する  
 ↓  
 保管開始日 を 0日として開始する  
 ※その他の条件がある場合は、次の行に記入ください。  
 例 明所 2000ルクス保管

3) 試験項目と日程について  
 左記の表に実施する試験項目と日程をお書きください。  
 各日程において実施する試験項目に○をつけてください。

依頼者 ○○○○株式会社	検体名称 (ご記入の通り成績書に記載します) 唐揚げ 付記事項 (ご記入の通り成績書に記載します) 製造日: 2015年○月○日	試験項目(上記一覧にないその他項目) <input type="checkbox"/> 検体1と同じ
保存試験予定表 解凍条件: なし/あり 保管条件: 10℃ 保管開始日 を 0 日として開始する		
検体2 試験項目 衛生試験セット4 耐熱性菌 菌同定 pH 官能評価	日程 0日 15日 30日 45日	耐熱性菌数 加熱条件: 75℃30分 菌同定: <input type="checkbox"/> 属 <input type="checkbox"/> 種

検体1と同じ試験項目の場合は、□をマウスで選択してチェックを入れてください。  
 保存試験予定表への記載は不要です。

試験項目や日程が異なる場合は、改めて試験項目や日程をお書きください。

衛生試験セットの場合  
 大腸菌群および乳酸菌群の試験は、□をマウスで選択して、定性または定量にチェックを入れてください。  
 耐熱性菌数は、加熱条件を記入してください。  
 例 加熱条件: 75℃ 30分  
 菌同定の場合は、□をマウスで選択して、属または種にチェックを入れてください。