

食品おいしさ分析 依頼書

業務約款に基づき、下記の通り業務を発注します。 (*業務約款は弊社WEBでご確認ください)

発送日	年 月 日	発送(持ち込み)時の温度	<input type="checkbox"/> 常温	<input type="checkbox"/> 冷蔵	<input type="checkbox"/> 冷凍
到着予定日	年 月 日				
貴社名			ご担当者		
部署名			E-mail		
ご住所	〒				
TEL			FAX		

報告書宛名 (依頼者と異なる場合)					
ご担当者			E-mail		
送付先	〒				
TEL			FAX		

請求書宛名 (依頼者と異なる場合)					
ご担当者			E-mail		
送付先	〒				
TEL			FAX		

特急検査 (割増料金)	<input checked="" type="checkbox"/> 希望	検体返却 (着払い)	<input type="checkbox"/> 希望	結果連絡	<input type="checkbox"/> FAX	<input type="checkbox"/> メール
-------------	--	------------	-----------------------------	------	------------------------------	------------------------------

ご依頼の目的	<input type="checkbox"/> 表示確認	<input type="checkbox"/> 品質管理	<input type="checkbox"/> クレーム処理	<input type="checkbox"/> 研究開発	<input type="checkbox"/> その他 ()
--------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

検体名	検体識別記号 (ロットNo.等)	重量

原材料 調理加工品 (主要原材料:)

食味構成要素分析 (おいしさ分析)

食味構成要素パッケージ分析 (下記6項目)

遊離アミノ酸等24種一斉分析 ペプチド構成アミノ酸総量 脂肪酸組成 脂肪融点

食感 (食肉の場合: 破断応力、柔軟性、噛み応え、脆さ)、(米の場合: 水飯米の硬さ、こし、付着、粘り)

ジューシーさ (水分、保水力、伸展率、加熱損失率、圧搾肉汁率)

食肉食感総合 (食感とジューシーさのセット分析)

糖類6項目 (グルコース、フルクトース、ガラクトース、スクロース、マルトース、ラクトース)

グルコース フルクトース ガラクトース スクロース マルトース

ラクトース

核酸 (イノシン酸・アデニル酸・グアニル酸) K値 核酸・K値セット

色調 (L*a*b*表色系) その他 ()

おいしさ評価報告書

希望あり (有料になります) 検体間対比

弊社データベース対比 (畜肉のみ) 対象項目: () ()

その他

官能検査

おいしさ評価 クレーム対応評価 評価人数: () 人

評価項目 外観 におい 味覚 食感 その他 ()

注) 調理が必要な場合は調理方法をお知らせください (手数料が必要となる場合があります)。

特記事項 (検体内容の詳細、検査に関する指示事項、その他ご要望等ご記入ください。):



BUREAU VERITAS

ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社 検査部

〒699-0624 島根県出雲市斐川町上直江1932 番地 TEL 0853-73-7810 FAX 0853-72-2830

社内処理用欄							受付番号	受付担当者	区分責任者
受付日	/	/	受付温度帯	常温	冷蔵	冷凍			