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	□ 常温　□ 冷蔵　□ 冷凍
到着予定日	年　月　日		
報告書（紙）送付（※）	□ 必要	請求書（紙）送付（※）	□ 必要

※ 報告書（紙）、請求書（紙）の送付には手数料を申し受けます。（2024年11月より）

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）	☑ 希望	検体返却（着払い）	□ 希望	結果連絡	PDF（メールにて送信）

ご依頼の目的　□ 表示確認　□ 品質管理　□ クレーム処理　□ 研究開発　□ 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。）：

ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社 島根県出雲本社
〒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

受付日	/ /	受付温度帯	常温	冷蔵	冷凍	受付番号	受付担当者	区分責任者