

成分分析、食品添加物、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)					
送付先	〒				
TEL			FAX		

請求書宛名(依頼者と異なる場合)					
送付先	〒				
TEL			FAX		

特急検査(割増料金)	<input 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	

<input type="checkbox"/> 原材料 <input type="checkbox"/> 調理加工品(主要原材料:)					
成分分析					
<input type="checkbox"/> 栄養成分6項目セット(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、水分) <input type="checkbox"/> 栄養成分8項目セット(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、水分、ナトリウム、食塩相当量) <input type="checkbox"/> 栄養成分10項目セット(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、灰分、水分、ナトリウム、食塩相当量、 <input type="checkbox"/> 酵素+HPLC法 <input type="checkbox"/> ミネラル ミネラルをご指定下さい() <input type="checkbox"/> 飽和脂肪酸 <input type="checkbox"/> 不飽和脂肪酸 <input type="checkbox"/> トランス脂肪酸 <input type="checkbox"/> コレステロール					

上記にない項目は下の欄にご記入ください。

() ()

食品添加物					
<input type="checkbox"/> ソルビン酸 <input type="checkbox"/> 二酸化硫黄 <input type="checkbox"/> 亜硝酸根 <input type="checkbox"/> サイクラミン酸(チクロ) <input type="checkbox"/> TBHQ <input type="checkbox"/> 安息香酸 <input type="checkbox"/> プロピレングリコール <input type="checkbox"/> BHA <input type="checkbox"/> BHT <input type="checkbox"/> BHA・BHT同時 <input type="checkbox"/> サッカリン <input type="checkbox"/> リン酸 <input type="checkbox"/> エタノール <input type="checkbox"/> プロメライン <input type="checkbox"/> 食用タール色素(定性検査) <input type="checkbox"/> スクラロース <input type="checkbox"/> アセスルファムカリウム <input type="checkbox"/> アルギン酸(Na) <input type="checkbox"/> その他()					

上記にない項目は下の欄にご記入ください。

() ()

食味構成要素分析(おいしさ分析)					
<input type="checkbox"/> 食味構成要素パッケージ分析(下記6項目) <input type="checkbox"/> 遊離アミノ酸等24種一斉分析 <input type="checkbox"/> ペプチド構成アミノ酸総量 <input type="checkbox"/> 脂肪酸組成 <input type="checkbox"/> 融点 <input type="checkbox"/> 食感(破断応力、柔軟性、噛み応え、脆さ) <input type="checkbox"/> シューシーさ(水分、保水力、伸展率、加熱損失率、圧搾肉汁率) <input type="checkbox"/> 核酸 <input type="checkbox"/> K値 <input type="checkbox"/> 核酸・K値セット <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 色調 <input type="checkbox"/> 糖類 糖をご指定ください()					

おいしさ評価報告書					
<input type="checkbox"/> 希望あり(有料になります) <input type="checkbox"/> 検体間対比 <input type="checkbox"/> 弊社データベース対比(畜肉のみ) 対象項目: () () <input type="checkbox"/> その他					

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

受託確認印

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