

■ 検査依頼に関するお問い合わせ
株式会社BMLフード・サイエンス

TEL:03-5988-0217

この検査依頼書をFAXした後、検体に添付してお送りください

■ 検体送付先
株式会社BMLフード・サイエンス 微生物グループ
〒350-1101 埼玉県川越市の場1491 TEL:049-239-5380

保存試験依頼書

検体到着
予定日 2022年4月1日

①貴社情報をご記入ください

貴社名(ご請求先)	〇〇株式会社	所属・店舗名等	△△工場
報告書宛名 (貴社名と異なる場合)	見本	ご担当者名	佐藤 太郎
		TEL(XX-XXXX-XXXX)	FAX(XX-XXXX-XXXX)

②依頼検体の輸送方法、輸送温度にチェックを入れてください

※検体の種類に合わせて、冷蔵、冷凍、常温でお送りください

輸送方法	宅配便・郵便 <input checked="" type="checkbox"/>	持ち込み <input type="checkbox"/>	その他 <input type="checkbox"/>	輸送温度	冷蔵 (10℃以下) <input type="checkbox"/>	冷凍 <input checked="" type="checkbox"/>	常温 <input type="checkbox"/>
------	--	-------------------------------	------------------------------	------	-------------------------------------	--	-----------------------------

③検査する項目をチェックしてください

微生物検査	一般生菌数 <input checked="" type="checkbox"/>	黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/>	大腸菌群 <input checked="" type="checkbox"/>	カビ数 <input type="checkbox"/>	理化学検査	水分活性 <input type="checkbox"/>	pH <input type="checkbox"/>	酸価(AV) <input type="checkbox"/>	過酸化物質(POV) <input type="checkbox"/>	左記以外	腸炎ビブリオ <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------	---	----------------------------------	--	------------------------------	-------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	------	--	--------------------------	--------------------------

④規格試験による検査法をご希望の場合は、その旨と分類名をご記入ください。

--

⑤保存温度をお選びください ※その他の温度条件をご希望の場合はご相談ください

⑥保存の開始起点

4℃ <input type="checkbox"/>	10℃ <input checked="" type="checkbox"/>	25℃ <input type="checkbox"/>	35℃ <input type="checkbox"/>	その他 <input type="checkbox"/>	℃	製造日時(※) <input type="checkbox"/>	弊社受付時 <input checked="" type="checkbox"/>
-----------------------------	---	------------------------------	------------------------------	------------------------------	---	----------------------------------	---

⑦成績書の書式をご指定ください

※製造日時を下記⑧へ記載ください。

検査回数ごとに経過のわかる成績書を都度作成する <input type="checkbox"/>	1回ごとに成績書を都度作成する(経過のわかる成績書は無し) <input type="checkbox"/>	試験完了後に経過のわかる成績書を作成する(都度は無し) <input checked="" type="checkbox"/>
--	--	---

⑧お送りいただく検体の名称・情報をご記入ください

※検体名称・付記事項はご記入の通りに報告書に記載します

《No.1》	《No.2》	《No.3》
検体名称 ゆでかに	検体名称	検体名称
報告書に付記する事項 加工日:2022年3月31日	報告書に付記する事項	報告書に付記する事項
1回目 弊社管理欄(ご記入不要)	1回目 弊社管理欄(ご記入不要)	1回目 弊社管理欄(ご記入不要)
<input checked="" type="checkbox"/> 初発 <input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 初発 <input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 初発 <input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後
2回目 弊社管理欄(ご記入不要)	2回目 弊社管理欄(ご記入不要)	2回目 弊社管理欄(ご記入不要)
2 <input type="checkbox"/> 時間後 <input checked="" type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後
3回目 弊社管理欄(ご記入不要)	3回目 弊社管理欄(ご記入不要)	3回目 弊社管理欄(ご記入不要)
3 <input type="checkbox"/> 時間後 <input checked="" type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後
4回目 弊社管理欄(ご記入不要)	4回目 弊社管理欄(ご記入不要)	4回目 弊社管理欄(ご記入不要)
<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後	<input type="checkbox"/> 時間後 <input type="checkbox"/> 日後

成績書のタイプを選択することができます。詳細は次のページをご参照ください。

⑨その他連絡事項をご記入ください

弊社管理欄(ご記入不要)

受注No.	得意先コード	店舗コード	確認	受付
備考欄				

検査回数ごとに経過のわかる成績書を都度作成する



各回の試験が終了する毎にその回の結果と経過のわかる報告書が作成されます

初発 検査終了時

検体番号	123456		
検査日	2019/5/13		
保存期間・時間	初発		
保存温度	—		
加工日	2019年5月9日		

2日後 検査終了時 2ページ目

検体番号	123457		
検査日	2019/5/15		
保存期間・時間	2日後		
保存温度	10℃		
加工日	2019年5月9日		

+

2日後 検査終了時 2ページ目

検体番号	123456	123457	
検査日	2019/5/13	2019/5/15	
保存期間・時間	初発	2日後	
保存温度	—	10℃	
加工日	2019年5月9日	2019年5月9日	

3日後 検査終了時 1ページ目

検体番号	123458		
検査日	2019/5/16		
保存期間・時間	3日後		
保存温度	10℃		
加工日	2019年5月9日		

+

3日後 検査終了時 2ページ目

検体番号	123456	123457	123458
検査日	2019/5/13	2019/5/15	2019/5/16
保存期間・時間	初発	2日後	3日後
保存温度	—	10℃	10℃
加工日	2019年5月9日	2019年5月9日	2019年5月9日

1回ごとに成績書を都度作成する(経過のわかる成績書は無し)



各回の試験が終了する毎にその回の報告書が作成されます

初発 検査終了時

検体番号	123456		
検査日	2019/5/13		
保存期間・時間	初発		
保存温度	—		
加工日	2019年5月9日		

2日後 検査終了時

検体番号	123457		
検査日	2019/5/15		
保存期間・時間	2日後		
保存温度	10℃		
加工日	2019年5月9日		

試験結果報告書

〇〇株式会社 御中

2019年5月13日に依頼されました試料の試験結果は以下のとおりです。

記

見本

受注No: 123456 *
報告書No: 1234563-1
報告日: 2019年5月17日

株式会社 〇〇株式会社
東京都港区
〒161-0002
東京都港区西麻布2-12-14
TEL: 03-5988-0017 FAX: 03-5988-0059

1. 試料 ゆでかじ

検体番号	123456	123457	—	—	—
検査日	2019/5/13	2019/5/15	—	—	—
保存期間・時間	初発	2日後	—	—	—
保存温度	—	10℃	—	—	—
加工日	2019年5月12日	2019年5月12日	—	—	—

試験項目	検査結果				
一般菌数	<300	5,000	—	—	—
大腸菌群	陰性	陰性	—	—	—
緑膿菌	陰性	陰性	—	—	—
腐敗細菌(香り)	異常なし	異常なし	—	—	—

検査方法: 食品衛生検査指針2015/2004に準じて実施しております。

以下省略

検査実施: 株式会社 〇〇株式会社 検査業務所
〒160-1011 東京都港区麻布台1-1-1
TEL: 049-239-3330 FAX: 049-239-3372
検査責任者: 横山 孝子

試験完了後に経過のわかる成績書を作成する(都度は無し)



保存試験の結果がすべて出揃ってから報告書が作成されます

全ての検査終了時

検体番号	123456	123457	123458
検査日	2019/5/13	2019/5/15	2019/5/16
保存期間・時間	初発	2日後	3日後
保存温度	—	10℃	10℃
加工日	2019年5月9日	2019年5月9日	2019年5月9日

3日後 検査終了時

検体番号	123458		
検査日	2019/5/16		
保存期間・時間	3日後		
保存温度	10℃		
加工日	2019年5月9日		