

賞味期限設定



のための

支援コース



「食品期限表示のための
ガイドライン」消費者庁HP

基本的な考え方として期限表示の
設定は

「その食品の品質保持に関する
情報を把握する立場にあり、
当該製品に責任を負う製造業者
等が科学的、合理的根拠をもって
適正に設定すべきものである」

とされています。

化学的、合理的根拠

化学的、合理的根拠には
食品の特性に応じて客観的な指標
を選択する必要がある、

- 微生物試験
- 理化学試験
- 適切に管理された条件下
での官能試験

等が挙げられます。

本コースではこれらの評価が適切
に実施できるように支援内容を
パッケージ化しました。

内容

基本
メ
ニ
ュ
ー

- 製品に関する情報収集
(食品衛生法による規格、自主規格、市販されている類似製品)
- 製品特性の調査(必要に応じて水分活性、pH等)
- 保存試験の実施
(保存・流通条件を考慮した温度設定、官能試験用のサンプルは依頼者に返却)
- 微生物検査の実施
(一般細菌数及び大腸菌群、保存開始日および中間日、最終日)
- 官能試験表の作成支援(要望がある場合)

料金(税別)

- 1製品あたり 30,000円



内容・料金(税別)

オ
プ
シ
ョ
ン
メ
ニ
ュ
ー

- その他の微生物検査(大腸菌、黄色ブドウ球菌等) 5,000円~
- 検査回数の追加 10,000円~
- 理化学試験(水分、酸化度等) 5,000円~
- 外観・物性検査 5,000円~

