

食品の「表示」にかかわる検査

2015年4月1日より、食品表示法が施行されております。これにより、原則として全ての消費者向けの加工食品・添加物の表示が義務化されました。

今回は、表示に関する栄養成分検査及び賞味・消費期限の為の検査についてご紹介します。

表示に必要な栄養成分

義務	熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量
推奨	飽和脂肪酸・食物繊維
任意 その他	糖類(果糖・ブドウ糖・しょ糖・乳糖など)・コレステロール ・ビタミン類・ミネラル類(カルシウム・マグネシウムなど)

栄養成分表示 (1食(400g)当たり)	
熱量	820kcal
たんぱく質	32.8g
脂質	31.6g
炭水化物	101g
食塩相当量	3.3g

義務項目

必要な検体量 約100g

ご報告までの日数 約1週間

その他、ご要望に応じた任意項目も承ります。

消費・賞味期限設定の 為の 日持ち検査

消費期限	期限切れは食べないほうが良い。
賞味期限	おいしく食べることができる期限。

品質が劣化するまでの流通及び保存の期間設定のために行う検査です。

検査項目

微生物検査…一般生菌数・大腸菌群数・大腸菌数など
理化学検査…過酸化価・酸価・pHなど
(お客様のご要望に応じ、ご相談の上対応いたします)

必要な検体量

1検体約100g 必要

ご報告までの日数

検査項目により異なります
(詳細は検査ご依頼の際にご確認下さい)



名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(国産)、野菜かき揚げ(小麦・卵を含む)、鶏唐揚げ(小麦を含む)、焼餅、エビフライ(小麦・卵を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう)(大豆・小麦を含む)、メンチカツ(小麦・卵・牛肉を含む)、付け合せ(小麦・卵・大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	平成29年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社 〇〇〇〇 〇〇市〇〇町 〇〇〇-〇〇

栄養成分、期限設定どちらの検査も

上記以外に検査可能な項目がございます。

ご相談に応じますので、まずはご連絡ください。

株式
会社

九州保健ラボラトリー

Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuno.co.jp>