

CSM-50402 M1

年 月 日

### すり身品質検査依頼書

(株)中央すりみ研究所 行  
Tel 03-3534-1878  
Fax 03-3534-1877

(フリガナ)  
会社名  
(フリガナ)  
住所

〒

Tel:  
Fax:

搬入予定日 /  
希望期限 /  
便名 飛脚、クロネコ、その他 ( )

担当: \_\_\_\_\_

ケーシング(サンプル)送付は常に「冷蔵(チルド)」となります(株)中央すりみ研究所負担。

No.	試料(ブランド)	製造年月日	魚種	規格 (GRADE)	検体数	検査条件				「ISO17025」対象外	
						90°C-30分	30°C-1H	加水(坐)	90°C-30分	アレルギー	細菌
1						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
2						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
3						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
4						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
5						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
6						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
7						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
8						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
9						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
10						即	坐り	%	5%加澱・即	卵白	エビ・カニ
検査項目	ISO17025対象※	成分検査:水分・pH・夾雑物・夾雑物(黒皮)、機能検査:弾力・色調(L*.a*.b*) 白色度・白度									
試験規格	①水産庁魚政部長通知6水魚第1065号(平成6年4月1日)冷凍すり身の品質検査基準の設定について ②ALINORM08/31/18,Appendix VI ANNEX IV OPTIONAL FINAL PRODUCT REQUIREMENTS-FROZEN SURIMI ③CST-50402(冷凍すり身の品質検査法)①、②の適用を確実にするため詳細事項の追加によって規格を補足した内部手順書である。										
摘要											

※ ISO 17025とはJIS Q 17025(ISO/IEC 17025)のことで、この規格に基づき認定された試験所が発行する試験報告書は世界に通用する報告書として価値があります。