

●記入例①

期限表示設定 インタビュー 見本

お手数ですが、ご記入いただき、Fax（059-351-0630）をお願い致します。

<確認事項>

ご記入日	0000年 00月 00日
貴社名	ABCD 和菓子店
ご部署	
ご担当者	店長 四日 市子
住所	〒510-0000 三重県〇〇〇〇〇〇 1-2-3
連絡先 (TEL/FAX/メールアドレス)	TEL : (059-300-0000) FAX : (059-300-0000) メールアドレス : (〇〇〇@mac.or.jp)
商品名	大福
どのような食品か	和菓子
今回の依頼理由	<input type="checkbox"/> 新商品開発のため <input type="checkbox"/> 現在設定している期限の妥当性の確認 <input checked="" type="checkbox"/> 期限日の延長 *① <input type="checkbox"/> 取引先からの依頼
期限の分類	<input type="checkbox"/> 消費期限 <input checked="" type="checkbox"/> 賞味期限 消費期限：製造日を1日目とする 賞味期限：製造日を0日目とする
現在の期限設定	製造日より (12) 日 ・ ヶ月 ・ 年
御社希望の期限設定 *①	製造日より (14) 日 ・ ヶ月 ・ 年
想定している保存条件 (-18℃、10℃、25℃、35℃)	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷蔵 (10℃以下) <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> その他 ()
形状、内容量	1個 80g
主な原材料 (添加物・保存料等)	つぶあん・もち粉・砂糖・黒砂糖・でん粉・グリシン・pH調整剤・ソルビン酸K
包装形態 (E-ジップ等)	PP(ホリッピ) ・ 脱酸素剤(〇〇〇)入り
製造工程概略 (加熱殺菌・乾燥・冷却等)	あん→煮豆→煮炊き(砂糖・黒砂糖投入) *a→冷却 餅調整 *b あん・餅 → 成型→包装
管理基準 (加熱・冷却温度、時間等)	*a 煮炊き：80℃・3時間 *b 蒸し：90～95℃
分析をしたことがあるか 商品の分析値 *②の場合 (水分・水分活性・糖度・塩分・pH・POV・微生物分析等)	<input checked="" type="checkbox"/> 一度もしたことがない <input type="checkbox"/> したことがある、定期的に行っている *②
規格基準の有無 (食品衛生法・JAS法・衛生規範)	ソルビン酸 1.0g/Kg 以下

●記入例②

期限表示設定 インタビュー 見本

お手数ですが、ご記入いただき、Fax（059-351-0630）をお願い致します。

<確認事項>

ご記入日	2008 年 ○ 月 ○ 日
貴社名	有限会社 SUNSUN製菓
ご部署	
ご担当者	部長 三重 市子
住所	〒510-0000 三重県〇〇市〇〇〇 1番11号
連絡先 (TEL/FAX/メールアドレス)	TEL : (059-3〇〇-0001) FAX : (059-3〇〇-1000)メールアドレス : (〇〇〇@mac.or.jp)
商品名	ふわふわシュークリームS
どのような食品か	洋生菓子
今回の依頼理由	<input checked="" type="checkbox"/> 現在設定している期限の妥当性の確認 <input type="checkbox"/> 期限日の延長 *① <input type="checkbox"/> 取引先からの依頼
期限の分類	<input checked="" type="checkbox"/> 消費期限 <input type="checkbox"/> 賞味期限 消費期限：製造日を1日目とする 賞味期限：製造日を0日目とする
現在の期限設定	製造日より (3) 日 ・ ヶ月 ・ 年
御社希望の期限設定 *①	製造日より () 日 ・ ヶ月 ・ 年
想定している保存条件 (-18℃、10℃、25℃、35℃)	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 (10℃以下) <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> その他 ()
形状、内容量	1個 (150g)
主な原材料 (添加物・保存料等)	牛乳・卵・生クリーム・砂糖・小麦粉・バター・マーガリン・粉糖 パコビーンズ・セインNa・βカロテン・膨張剤・グリシン・pH調整剤
包装形態 (E-ジップ等)	包装:PP 内容量:1個(120g)
製造工程概略 (加熱殺菌・乾燥・冷却等)	シュー生地:シュー生地調製→冷凍保存(-18℃・1日)→焼成 *a クリーム:原材料混合→攪拌→注入(シュー生地)→冷蔵保存
管理基準 (加熱・冷却温度、時間等)	*a 焼成：温度 170℃・10分
分析をしたことがあるか 商品の分析値 *②の場合 (水分・水分活性・糖度・塩分・pH・POV・微生物分析等)	<input type="checkbox"/> 一度もしたことがない <input checked="" type="checkbox"/> したことがある、定期的に行っている *② 一般細菌数 1万以下/g 大腸菌群 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性 (自社基準)
規格基準の有無 (食品衛生法・JAS法・衛生規範)	洋生菓子の衛生規範 ・一般細菌数:10万以下/g ・大腸菌群:陰性 ・黄色ブドウ球菌:陰性

