

賞味期限・消費期限を設定するには、専門スタッフが充実している 弊協会がお手伝いいたします

品質管理(製品・施設・原材料)もお手伝いいたします。

国のガイドラインから

期限表示が必要な食品は、個々の食品の特性等に応じて、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)に基づき、科学的・合理的根拠をもって適正に期限を設定する必要があります。
そのために必要なデータ採りが、食品の特性を配慮した条件での微生物試験・理化学試験・官能検査です。

表示の基準

賞味期限(劣化が比較的遅い食品に表示されます)

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるとされています。

対象: スナック菓子・カップ麺・レトルト食品・缶詰・ジュース・かまぼこ・牛乳など

消費期限(劣化が速い食品に表示されます)

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいいます。

対象: 弁当・惣菜・生牡蠣・生めん・調理パンなど

試験に際して

期限を設定するための試験につきましては、食品の特性等の貴社情報を基にお打合わせの上、保存試験項目・期間等を決めさせていただきます。

微生物試験項目

- ①一般細菌数 ②大腸菌群 ③大腸菌(E. coli) ④黄色ブドウ球菌 ⑤カビ・酵母 ⑥腸炎ビブリオ
⑦サルモネラ菌 ⑧芽胞形成菌

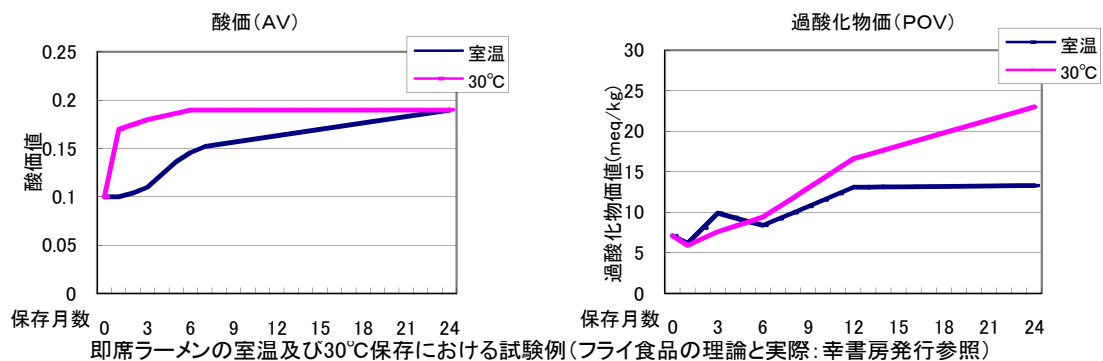
理化学試験項目

- ①水分活性 ②pH ③沈殿・混濁物 ④栄養成分 ⑤酸価(AV) ⑥過酸化物価(POV)

理化学試験(例)

食品に含まれる油脂は保存中に変敗します。保存日数・保存方法ごとに酸価(AV)、過酸化物価(POV)を検査することで、食品中の油脂の変敗(劣化)を知ることができます。

(この試験は並行して、食品の風味をみることをお奨めします。)



お問合せ先

社団法人 日本油料検定協会

総合分析センター 神戸市東灘区御影塚町1-2-15

電話: 078-841-4931 FAX: 078-841-5114

分析技術センター 横浜市中区海岸通5-26-1

電話: 045-641-1037 FAX: 045-641-1038

URL <http://www.nykk.or.jp>