

食品検査サービス

パッケージ・ソリューション・カンパニーとして、
安心・安全な食を提供するための
食品衛生管理をご提案いたします。

時代の変化と共に、食への安全意識が高まっています。
消費者へ安心・安全な食を提供するために、
栄養成分分析・衛生検査（サニタリーチェック・細菌検査等）は
食品提供者の義務となりつつあります。
スピーディーな検査結果をご提供するために、弊社では
独自に栄養成分の分析が可能な環境を整えております。



検査項目



栄養成分分析

2015年4月1日に食品表示法が施行され、容器包装に入れられた加工食品及び添加物は
栄養成分を表示することが原則として義務化されています。食品表示基準へ適合するための
猶予期間は、加工食品と添加物は**2020年3月31日**までとなっています。

栄養成分表示 (1食(400g)当り)

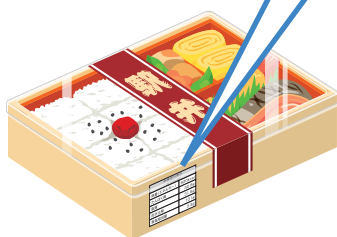
熱量(エネルギー)	820kcal
たんぱく質	32.8g
脂質	31.6g
炭水化物	101g
食塩相当量	3.3g



これ表示できてますか？

2020年4月1日より栄養成分表示が義務化されます！

シンギならWEBから簡単に検査のお申し込みができます！
詳しくは裏面へ⇒



その他の検査項目サービス



ふき取り検査



食品細菌検査



腸内細菌・ウイルス検査

SUPPORT

食品開発・衛生検査室
トータルサポート

滅菌シャーレ、培地等の
自主検査に必要な商品も
取り扱っております。

検査のお申込み・流れ



食品を送るだけでカンタンに食品カロリー検査ができます!

STEP 1

HPから申し込み



STEP 2

申し込みの確認

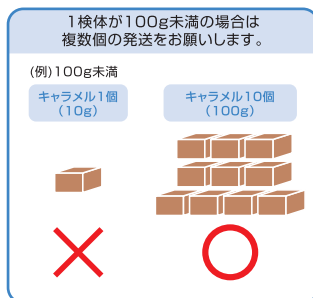
- メールで見積書・検査確認書をお送りします。
- 内容をご確認の上、ご返信ください。
※検査品発送先は申込の確認が取れ次第連絡致します。



STEP 3

検査品発送

- 保存方法と同等条件で発送してください。※送料はお客様負担。
- 検体全量を発送してください。



STEP 4

検査実施

- 検体到着後、検査を実施します。



STEP 5

報告書着

- 検査結果はメール通知後、報告書原本を郵送いたします。



近赤外分光法

食品(サンプル数144種類)の成分測定値にエネルギー換算係数を乗じてカロリーを算出した測定値を横軸に、カロリーの化学分析値を縦軸に比較した相関係数です。



メリット

- ・最終食品を測定する事で調理法、生産地等カロリー変動に左右されない。
- ・レシピが不要である。

デメリット

- ・測定できない食品がある。
- ☆黒色の食品 例:ひじき、イカ墨、濃縮調味料など
- ☆食物繊維を多く含む物 例:寒天など

栄養成分表示の基本例

栄養成分表示の基本例(表示項目と順番)

栄養成分表示 100g当り又は1食(00g)当り等	単位
熱量(エネルギー)	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※必ずこの順番で表示する事が定められています。
ナトリウム塩を添加していない食品に限りナトリウム量を任意で併記することができます

ナトリウム塩を添加していない場合

栄養成分表示 100g当り又は1食(00g)当り等	単位
熱量(エネルギー)	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム (食塩相当量)	mg g

検査項目5項目

- ☐ 熱量(エネルギー)
- ☐ たんぱく質
- ☐ 脂質
- ☐ 炭水化物
- ☐ ナトリウム
(食塩相当量で表示)



食品検査サービスについてのお問い合わせ

<http://www.syokuhin-kensa.com/contact/>

お電話からは ☎ 082-241-5717

株式会社シンギ フードサイエンス事業部 有田/慶雲寺(けいうんじ)宛

↓お申込みはこちらから

