



食品クレーンム品検査セット

お客様からの商品のクレーンムには様々な理由がありますが、その中で異味、異臭、膨張など、外観からは原因が判断できず、菌が原因であると考えられる場合に、原因追究に必要な検査をお選び頂けるセットとなっております。



また、食品クレーンム品検査セットの専用依頼書をご用意致しておりますので、ぜひご利用下さい。

検査概要

検査項目	食品クレーンム品検査セット (参考情報あり、比較品含む)	食品クレーンム品検査セット (参考情報なし、比較品含む)
項目内容	一般生菌数・酵母数・乳酸菌数・ 微生物鏡検検査・pH（ガラス電極法） ・参考情報	一般生菌数・酵母数・乳酸菌数・ 微生物鏡検検査・pH（ガラス電極法）
備考	同じ報告書にクレーンム品・正常品の両 写真をお付けし、結果を比較した考察 をお付けした報告書をお出し致します。	写真、参考情報（コメント）はつきませ ん。結果値のみのご報告です。自社に品 質管理基準があり、結果値だけで判断で きるお客様にお勧めです。
検査料金（税別）	40,000円	30,000円
所要日数	11～16日	
必要検体量	クレーンム品：100g以上、比較品（正常品）：100g以上 (検体が少量の場合は、お問い合わせ下さい。)	
ご報告方法	翌日までに鏡検検査・pHの結果による 速報をご連絡致します。 別途、微生物検査の結果が出次第、正式な 報告書をお出し致します。	微生物検査の結果が出次第、 結果報告書をご送付致します。

Q1.食品クレーンム品検査セットと通常の微生物検査の違いを教えてください。

A1.通常の微生物検査は菌数だけのご報告ですので、原因微生物が死滅している場合は検出できません。食品クレーンム品検査セットはそのような場合を想定してpHや鏡検検査の結果も踏まえた、総合的な考察が可能です。

Q2.食品クレーンム品検査セットの結果はどの様に活用できますか？

A2.製造現場や商品の保存などの工程管理にご利用頂けます。

Q3.食品クレーンム品検査セットに適したクレーンムを具体的に教えてください。

A3.過去の事例では、味噌や佃煮など密封された商品の膨張や、生菓子の味の異常、変色等でご出検頂いております。食中毒等の有症クレーンムは、別途お問い合わせ下さい。

注1) 食品クレーンム品検査セットは、クレーンム品と正常品での比較検査となりますので、クレーンム品と正常品をご用意下さい。

注2) クレーンム品検体のみしかご用意頂けない場合でも検査受託は可能ですが、正常品の比較データがないため詳細な考察ができない場合があります。ご了承下さい。

クレーンム品検査セット（参考情報あり）：25,000円（税別）/1検体

クレーンム品検査セット（参考情報なし）：15,000円（税別）/1検体

注3) 菌が原因でない場合は、本セット項目では原因が特定できません。

また、菌がクレーンムの原因であっても、場合によっては明確な情報（クレーンム原因の特定）が得られない場合も少なからずございますのでご了承下さい。

注4) 食品クレーンム品検査をご依頼頂く際には、通常の食品細菌検査とは異なりますので、クレーンム品検査の専用依頼書を必ずご利用下さい。

お問合せ先

株式会社ファルコバイオシステムズ ライフサイエンス部

〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2

TEL 075-771-9377

FAX 075-771-7477

e-mail : fls.info-als@falco.co.jp

URL : http://www.falco-life.co.jp/