

# 検査成績書

第 140320005 号

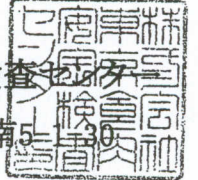
平成26年 4月 3日

株式会社 さの萬 殿

平成26年 3月20日当センターに持参された検体について検査した結果は次の通りです。

株式会社 東京食肉安全検査

〒108-0075 東京都港区港南5



検体名	ホルスサーロインステーキ (45日熟成) 北海道産 JP13662-33781
-----	--

## 検査結果

### 検査項目

- |         |                        |
|---------|------------------------|
| 1.一般生菌数 | 9.9×10 <sup>3</sup> /g |
| 2.水分活性  | 0.95                   |
| 3.理化学検査 | 別紙参照                   |

### 検査方法

- 食品衛生検査指針 微生物編による。
- 電気抵抗式による。
- 別紙参照

以下余白

注) 検査結果は、お預かりした検体についての結果であり、その商品全体の安全性を保証するものではありません。また、検査結果から派生する経済的負担に対しても責任を負いませんのでご承知下さい。

## 検査結果

## 検査項目

## 1. 遊離アミノ酸 (mg/100g)

アスパラギン酸	スレオニン	セリン
2.5	16.1	19.9
グルタミン酸	プロリン	グリシン
31.6	11.1	13.9
アラニン	バリン	シスチン
36.4	23.9	0.0
メチオニン	イソロイシン	ロイシン
11.8	16.8	29.8
チロシン	フェニルアラニン	トリプトファン
17.2	17.1	3.9
ヒスチジン	リジン	アルギニン
10.3	28.0	22.2

## 検査方法

1. HPLC法による。

—以下余白—

# 検査成績書

第 140204016 号

平成26年 2月13日

株式会社 さの萬 殿

平成26年 2月 4日当センターに持参された検体について検査した結果は次の通りです。

株式会社 東京食肉安全検査センター

〒108-0075 東京都港区港南5-1-30



検体名	ホルスサーロインステーキ 北海道産 JP13662-33781 平成26年1月30日加工より4日間経過
-----	--

## 検査結果

検査項目	
1.一般生菌数	1.2×10 <sup>4</sup> /g
2.水分活性	0.97
3.理化学検査	別紙参照
検査方法	
1. 食品衛生検査指針 微生物編による。	
2. 電気抵抗式による。	
3. 別紙参照	
以下余白	

注) 検査結果は、お預かりした検体についての結果であり、その商品全体の安全性を保証するものではありません。また、検査結果から派生する経済的負担に対しても責任を負いませんのでご承知下さい。

## 検査結果

## 検査項目

## 1. 遊離アミノ酸 (mg/100g)

アスパラギン酸	スレオニン	セリン
1.2	4.7	6.7
グルタミン酸	プロリン	グリシン
6.6	3.5	7.3
アラニン	バリン	シスチン
30.2	5.0	4.7
メチオニン	イソロイシン	ロイシン
3.6	4.2	8.7
チロシン	フェニルアラニン	トリプトファン
5.5	5.0	0.0
ヒスチジン	リジン	アルギニン
3.7	7.0	10.2

## 検査方法

1. HPLC法による。

—以下余白—