

検体番号 醤技 \_\_\_\_\_ 号

(醤技センターで記載)

平成 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 分 析 依 頼 書

一般財団法人日本醤油技術センター 殿

依頼者： \_\_\_\_\_

住 所： \_\_\_\_\_

電 話： \_\_\_\_\_ F A X： \_\_\_\_\_

下記の項目について依頼します。

記

1 検体の名称<sup>※1</sup>

2 分析項目（具体的に書いて下さい。）

3 備考<sup>※2</sup>

### 【記入上の注意】

※1 栄養成分の検体にあつては、しょうゆの場合は「しょうゆ」、つゆ類やしょうゆ加工品の場合は「その他」とご記載ください。

※2 水分活性の検体にあつては、下記が含まれている場合、その旨を3備考に記入ください。

【 酢酸、ワサビ・カレー・唐辛子等の刺激の強い香辛料、5%以上のアルコール 】