

関係各位

実施済み検査・認定に関する証明書

小江戸黒豚（有限会社大野農場・黒豚生産）に実施された分析検査の内容は、以下である事を確認・検証し、以下の分析検査が実施されていた事を証明します。

1. 実施済み分析検査：食肉・食感指標分析及び分析値評価

結果： やわらかさ (Tenderness)  $4.05E+4$  gw/cm<sup>2</sup> 評価 5（5段階評価）  
歯応え (Toughness)  $1.35E+4$  gw/cm<sup>2</sup>・cm 評価 5（5段階評価）  
やわらかさでは、市販黒豚平均より 27% やわらかく、歯応えでは 40% やわらかい。食感として非常にやわらかな豚肉である。

分析法： テンシプレッサーによる食感分析

評価法： 日本同位体分析研究所所有の豚肉食味指標データベースとの対比

分析評価実施者： 株式会社クオリトレース・食味分析部門

分析日時： 2009年12月10日 分析頻度： 3ヶ月毎実施を確認

2. 生産に関わる認定：

認証： 埼玉県優良生産管理農場認証  
認証機関： 2008年3月18日～2010年3月17日  
認証番号： 埼認 第5号黒豚農場  
認証機関： 埼玉県  
  
指定証明： 黒豚生産農場指定証明  
証明取得年月日： 2008年4月1日  
証明番号： 黒豚農場 第20-38号  
認定機関名： 社団法人日本養豚協会

上記につき、検査報告書、認定書など根拠書類を確認し、適切に実施された事を証明する。

株式会社クオリトレース

QUALITRACE 証明部門

証明責任者 代表取締役 河野 成夫

(本証明有効期限は、2010年3月31日)

230-0046 横浜市鶴見区小野町75番地1 LVP1-404 045-500-6828