

分析試験成績書

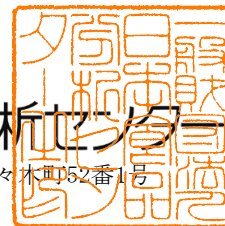
依頼者 株式会社 mug & bun

検体名 つわノン

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2022年03月14日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	69.8 g/100g		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.2 g/100g	1	燃焼法
脂質	0.1 g/100g未満		ソックスレー抽出法
灰分	1.0 g/100g		直接灰化法
炭水化物	29.0 g/100g	2
エネルギー	117 kcal/100g	3
ナトリウム	217 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	0.551 g/100g	4
葉酸	2600 µg/100g	5	微生物定量法
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず	0.1 ppm		原子吸光光度法
鉛	検出せず	0.05 ppm		原子吸光光度法
総水銀	検出せず	0.01 ppm		加熱気化原子吸光光度法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;炭水化物, 4

注4. 計算式:ナトリウム×2.54

注5. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

以上