

依頼者 株式会社 末広堂

検体名 きんつば

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152番1号



2017年(平成29年)09月22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	38.9 g/100g	-----		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	6.1 g/100g	-----	1	ケルダール法
脂質	0.5 g/100g	-----		酸分解法
灰分	0.4 g/100g	-----		直接灰化法
炭水化物	54.1 g/100g	-----	2	-----
エネルギー	176 kcal/100g	-----	3	-----
ナトリウム	57.6 mg/100g	-----		原子吸光度法
食塩相当量	0.146 g/100g	-----	4	-----
果糖	検出せず	0.05 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
ブドウ糖	検出せず	0.05 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
ショ糖	検出せず	0.05 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
麦芽糖	検出せず	0.05 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
乳糖	検出せず	0.05 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
マルチトール	34.6 g/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法

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-マルチトール, 4;マルチトール, 2

注4. 計算式:ナトリウム×2.54

以上