

検査成績書

依頼者
株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号

検体名 : 松本一本ねぎ

特記事項: 収穫時期 3

2016年12月08日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:8項目	-			1
エネルギー(熱量)	49 kcal/100g			2
水分	85.9 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.3 g/100g		カルダール法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	10.7 g/100g			3
糖質	8.0 g/100g			4
食物繊維	2.7 g/100g		ブローキ-法	
灰分	0.8 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	0.5 mg/100g		原子吸光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01g/100g未満			

検査条件: 株元を含まない状態で検査した。

備考1 検査方法: 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数: たんぱく質:4、脂質:9、糖質:4、食物繊維:2

備考3 $100 - (\text{水分} + \text{たんぱく質} + \text{脂質} + \text{灰分})$

備考4 $100 - (\text{水分} + \text{たんぱく質} + \text{脂質} + \text{食物繊維} + \text{灰分})$

検査成績書

依頼者

株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号

検体名 : 松本一本ねぎ

特記事項: 収穫時期 3

2016年12月08日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
カリウム	286 mg/100g		原子吸光光度法	
カルシウム	37 mg/100g		ICP発光分析法	
マグネシウム	14.3 mg/100g		ICP発光分析法	
リン	49 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	0.4 mg/100g		ICP発光分析法	
亜鉛	0.24 mg/100g		ICP発光分析法	
銅	検出せず	0.1 mg/100g	ICP発光分析法	
マンガン	0.12 mg/100g		ICP発光分析法	
フィロキノ(ビタミンK1)	19 μ g/100g		高速液体クロマトグラフ法	
ビタミンB6	0.13 mg/100g		微生物学的定量法	1
葉酸	76 μ g/100g		微生物学的定量法	2
パントテン酸	0.19 mg/100g		微生物学的定量法	3
ビタミンC	23 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法	

検査条件: 株元を含まない状態で検査した。

備考1 試験菌株: Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考2 試験菌株: Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

備考3 試験菌株: Lactobacillus plantarum ATCC 8014

検査成績書

依頼者
株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : 松本一本ねぎ

特記事項: 冷凍サンプル

2017年03月24日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:8項目	-			1
エネルギー(熱量)	40 kcal/100g			2
水分	88.7 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.2 g/100g		ケルダール法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	8.1 g/100g			3
糖質	6.0 g/100g			4
食物繊維	2.1 g/100g		ブローキ-法	
灰分	0.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	0.4 mg/100g		原子吸光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01g/100g未満			

検査条件:外皮及び株元を含まない状態で検査した。

備考1 検査方法:食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数:たんぱく質:4、脂質:9、糖質:4、食物繊維:2

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 100-(水分+たんぱく質+脂質+食物繊維+灰分)

検査成績書

依頼者
 株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関
 一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
 三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : 松本一本ねぎ

特記事項: 冷凍サンプル

2017年03月24日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
カリウム	249 mg/100g		原子吸光光度法	
カルシウム	26 mg/100g		ICP発光分析法	
マグネシウム	13.8 mg/100g		ICP発光分析法	
リン	49 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	0.3 mg/100g		ICP発光分析法	
亜鉛	0.28 mg/100g		ICP発光分析法	
銅	検出せず	0.1 mg/100g	ICP発光分析法	
マンガン	0.08 mg/100g		ICP発光分析法	
フィロキノ(ビタミンK1)	43 μg/100g		高速液体クロマトグラフ法	
ビタミンB6	0.14 mg/100g		微生物学的定量法	1
葉酸	58 μg/100g		微生物学的定量法	2
パントテン酸	0.13 mg/100g		微生物学的定量法	3
ビタミンC	8 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法	

検査条件: 外皮及び株元を含まない状態で検査した。

備考1 試験菌株: Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考2 試験菌株: Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

備考3 試験菌株: Lactobacillus plantarum ATCC 8014