

## 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 : カワワ-1

特記事項: 松本市内田地区産

2019年06月20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:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	26 kcal/100g			2
水分	92.9 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.5 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.2 g/100g		酸分解法	
炭水化物	4.6 g/100g			3
灰分	0.8 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	7.4 mg/100g		原子吸光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.02 g/100g			
カリウム	329 mg/100g		原子吸光度法	
葉酸	41 μg/100g		微生物学的定量法	4
ビタミンC	80 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件: 茎葉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、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 試験菌株: Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

## 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 : カワワ-2

特記事項: 松本市神林地区産

2019年06月20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:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	37 kcal/100g			2
水分	90.2 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.1 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.2 g/100g		酸分解法	
炭水化物	6.6 g/100g			3
灰分	0.9 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	10.3 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.03 g/100g			
カリウム	401 mg/100g		原子吸光光度法	
葉酸	51 μg/100g		微生物学的定量法	4
ビタミンC	100 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件: 茎葉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、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

## 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 : カワワ-3

特記事項: 松本市内田地区産

2019年07月12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:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	29 kcal/100g			2
水分	92.3 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.8 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	4.7 g/100g			3
灰分	0.9 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	3.7 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01g/100g未満			
カリウム	345 mg/100g		原子吸光光度法	
葉酸	32 μg/100g		微生物学的定量法	4
ビタミンC	81 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件: 茎葉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、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 試験菌株: Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469