

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 : ハﾟﾌﾟﾘｶ(赤)1

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)	33 kcal/100g			2
水分	91.6 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	0.9 g/100g		燃烧法 係数:6.25	
脂質	0.2 g/100g		酸分解法	
炭水化物	7.0 g/100g			3
灰分	0.3 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.6 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			
ビタミンE(α -トコフェロール)	2.5 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
ビタミンB6	0.28 mg/100g		微生物学的定量法	4
葉酸	58 μ g/100g		微生物学的定量法	5
ビタミンC	150 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件:種子、しん及びへた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:Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考5 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 : ハﾟﾌﾟﾘｶ(赤)2

特記事項: 松本市神林地区産

2019年08月02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)	32 kcal/100g			2
水分	91.7 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.0 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.2 g/100g		酸分解法	
炭水化物	6.5 g/100g			3
灰分	0.6 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.0 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			
ビタミンE(α -トコフェロール)	2.8 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
ビタミンB6	0.25 mg/100g		微生物学的定量法	4
葉酸	84 μ g/100g		微生物学的定量法	5
ビタミンC	120 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件:種子、しん及びへた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:Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

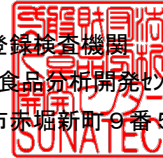
備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

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 : ハﾟﾌﾟﾘｶ(赤)3

特記事項: 山形村産

2019年08月02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)	31 kcal/100g			2
水分	92.1 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	0.9 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.2 g/100g		酸分解法	
炭水化物	6.3 g/100g			3
灰分	0.5 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.2 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			
ビタミンE(α -トコフェロール)	2.4 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
ビタミンB6	0.25 mg/100g		微生物学的定量法	4
葉酸	65 μ g/100g		微生物学的定量法	5
ビタミンC	120 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件:種子、しん及びへた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:Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469