

# 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 : 小ねぎ1

特記事項: 松本市笹賀地区産

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)	26 kcal/100g			2
水分	93.2 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.3 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	4.6 g/100g			3
灰分	0.6 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.1 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			
カルシウム	42 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	0.7 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンA(レチノール活性当量)	109 μg/100g			4
α-カロテン	検出せず	6 μg/100g	高速液体クロマトグラフィー法	
β-カロテン	1310 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
フィコキノン(ビタミンK1)	110 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	52 μg/100g		微生物学的定量法	5
ビタミンC	18 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

検査条件: 株元を含まない状態で検査した。

成績書No. : 190712566-001-01

成績書発行日 : 2019年08月01日

- 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 ビタミンA(レチノール活性当量):1/24 $\alpha$ -カロテン+1/12 $\beta$ -カロテン
- 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 : 小ねぎ2
特記事項: 山形村

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)	32 kcal/100g			2
水分	91.8 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	0.4 g/100g		酸分解法	
炭水化物	5.6 g/100g			3
灰分	0.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	0.8 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			
カルシウム	50 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	0.6 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンA(レチノール活性当量)	126 μg/100g			4
α-カロテン	検出せず	6 μg/100g	高速液体クロマトグラフィー法	
β-カロテン	1510 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
フィコキノン(ビタミンK1)	83 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	49 μg/100g		微生物学的定量法	5
ビタミンC	23 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

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、炭水化物:4
- 備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
- 備考4 ビタミンA(レチノール活性当量):1/24 $\alpha$ -カロテン+1/12 $\beta$ -カロテン
- 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 : 小ねぎ3

特記事項: 松本市今井地区産

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)	30 kcal/100g			2
水分	92.3 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.2 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.4 g/100g		酸分解法	
炭水化物	5.4 g/100g			3
灰分	0.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.1 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			
カルシウム	48 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	0.5 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンA(レチノール活性当量)	146 μg/100g			4
α-カロテン	検出せず	6 μg/100g	高速液体クロマトグラフィー法	
β-カロテン	1750 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
フィコキノン(ビタミンK1)	120 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	54 μg/100g		微生物学的定量法	5
ビタミンC	21 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	

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、炭水化物:4
- 備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
- 備考4 ビタミンA(レチノール活性当量):1/24 $\alpha$ -カロテン+1/12 $\beta$ -カロテン
- 備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469