

# 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 : サニレタス1
特記事項: 朝日村産

2019年10月30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)	19 kcal/100g			2
水分	94.9 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.4 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	2.7 g/100g			3
灰分	0.7 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			
カリウム	357 mg/100g		原子吸光光度法	
鉄	2.2 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンA(レチノール活性当量)	94 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	1130 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
ビタミンE(α-トコフェロール)	0.8 mg/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)	100 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	71 μg/100g		微生物学的定量法	5

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ビタミンC	16 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 : サニレタス2

特記事項: 朝日村産

2019年10月30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)	18 kcal/100g			2
水分	95.1 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.4 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	0.2 g/100g		酸分解法	
炭水化物	2.6 g/100g			3
灰分	0.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.7 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	335 mg/100g		原子吸光光度法	
鉄	2.6 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンA(レチノール活性当量)	92 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	1100 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
ビタミンE(α-トコフェロール)	0.7 mg/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)	100 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	68 μg/100g		微生物学的定量法	5

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ビタミンC	16 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 : サニレタス3
特記事項: 朝日村産

2019年10月30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)	22 kcal/100g			2
水分	94.2 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	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	3.2 g/100g			3
灰分	0.8 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	2.4 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	356 mg/100g		原子吸光光度法	
鉄	1.0 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンA(レチノール活性当量)	113 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	1360 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
ビタミンE(α-トコフェロール)	0.9 mg/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	67 μg/100g		微生物学的定量法	5

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ビタミンC	19 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