

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 : 花豆(かこ豆)1

特記事項: 松本市安曇(乗鞍)

2020年01月07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)	295 kcal/100g			2
水分	14.2 g/100g		常圧加熱乾燥法	
たんぱく質	20.7 g/100g		燃烧法 係数:6.25	
脂質	2.4 g/100g		酸分解法	
炭水化物	58.9 g/100g			3
糖質	36.6 g/100g			4
食物繊維	22.3 g/100g		ブロキ-法	
灰分	3.8 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	1470 mg/100g		原子吸光光度法	
マグネシウム	149 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	4.5 mg/100g		ICP発光分析法	
亜鉛	2.8 mg/100g		ICP発光分析法	
銅	0.2 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンB1(チアミン)	0.66 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	5

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ビ°タミンB6	0.72 mg/100g		微生物学的定量法	6
葉酸	200 μg/100g		微生物学的定量法	7

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)

備考5 7-アミン塩酸塩として。

備考6 試験菌株:Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考7 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 : 花豆2

特記事項: 松本市奈川(大原)

2020年01月07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)	292 kcal/100g			2
水分	13.6 g/100g		常圧加熱乾燥法	
たんぱく質	19.1 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	2.6 g/100g		酸分解法	
炭水化物	60.3 g/100g			3
糖質	35.7 g/100g			4
食物繊維	24.6 g/100g		アーク法	
灰分	4.4 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	3.8 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			
カリウム	1810 mg/100g		原子吸光光度法	
マグネシウム	169 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	5.5 mg/100g		ICP発光分析法	
亜鉛	2.3 mg/100g		ICP発光分析法	
銅	0.4 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンB1(チアミン)	0.66 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	5

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ビタミンB6	0.75 mg/100g		微生物学的定量法	6
葉酸	210 μ g/100g		微生物学的定量法	7

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

備考5 7-アミノ塩酸塩として。

備考6 試験菌株:Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考7 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 : 花豆3

特記事項: 松本市奈川(神谷)

2020年01月07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)	296 kcal/100g			2
水分	15.4 g/100g		常圧加熱乾燥法	
たんぱく質	20.6 g/100g		燃烧法 係数:6.25	
脂質	2.6 g/100g		酸分解法	
炭水化物	57.7 g/100g			3
糖質	37.3 g/100g			4
食物繊維	20.4 g/100g		アーク法	
灰分	3.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	4.1 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01 g/100g			
カリウム	1500 mg/100g		原子吸光光度法	
マグネシウム	141 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	4.5 mg/100g		ICP発光分析法	
亜鉛	2.2 mg/100g		ICP発光分析法	
銅	0.3 mg/100g		ICP発光分析法	
ビタミンB1(チアミン)	0.71 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	5

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
ビタミンB6	0.75 mg/100g		微生物学的定量法	6
葉酸	200 μ g/100g		微生物学的定量法	7

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)

備考5 珞ミン塩酸塩として。

備考6 試験菌株:Saccharomyces cerevisiae ATCC 9080

備考7 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469