

分析試験成績書

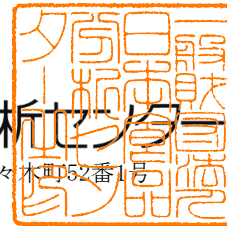
依頼者 加悦総合振興有限会社

検体名 かやシルクパウダー21
LOT. NO. 23071001

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2023年08月10日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	4.7 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	63.8 g/100g	1	燃焼法
脂質	0.1 g/100g未満		酸分解法
灰分	4.6 g/100g		直接灰化法
炭水化物	26.9 g/100g	2
糖質	26.9 g/100g	3
食物繊維	0.5 g/100g未満		酵素-重量法
エネルギー	363 kcal/100g	4
ナトリウム	1.88 g/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	4.78 g/100g	5
一般細菌数(生菌数)	300以下/g	6	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/2.22g	6	BGLB法
耐熱性芽胞数	300以下/g	7	標準寒天平板培養法
pH	5.5	8

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;糖質, 4;食物繊維, 2

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. 測定年月日:2023年08月29日

注7. 加熱処理:沸騰水中,10分間 測定年月日:2023年08月29日

注8. 食品,添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第2添加物のBのpH測定法。10 w/v%溶液について試験した。

測定年月日:2023年08月31日

以上