

## 分析試験成績書

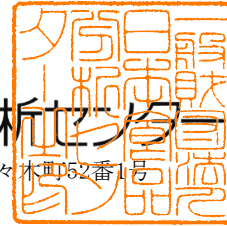
依頼者 加悦総合振興有限会社

検体名 かやシルクパウダー21  
LOT. NO. 24071801

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



2024年08月09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	4.8 g/100g	.....	1	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	64.4 g/100g	.....	2	燃烧法
脂質	0.1 g/100g未満	.....	1	酸分解法
灰分	4.8 g/100g	.....	1	直接灰化法
炭水化物	26.0 g/100g	.....	3	.....
糖質	26.0 g/100g	.....	4	.....
食物繊維	0.5 g/100g未満	.....	1	酵素-重量法
エネルギー	362 kcal/100g	.....	5	.....
ナトリウム	1.94 g/100g	.....	1	原子吸光光度法
食塩相当量	4.93 g/100g	.....	6	.....
一般細菌数(生菌数)	300以下/g	.....	7	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/2.22g	.....	7	BGLB法
耐熱性芽胞数	300以下/g	.....	8	標準寒天平板培養法
pH	5.6	.....	9	.....

注1. 測定年月日:2024年08月14日

注2. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25。測定年月日:2024年08月15日

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)

注4. 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5. 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6. 計算式:ナトリウム×2.54

注7. 測定年月日:2024年08月13日

注8. 加熱処理:沸騰水中, 10分間 測定年月日:2024年08月13日

注9. 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:2024年08月20日

以上