

分析試験成績書

依頼者 株式会社 まるしげフーズライフ

検体名 まるしげ
黒酢もろみ末

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



2022年04月18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	1	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	11.1 g/100g	2	燃焼法
脂質	15.4 g/100g		酸分解法
灰分	1.1 g/100g		直接灰化法
炭水化物	67.2 g/100g	3
エネルギー	453 kcal/100g	4
ナトリウム	1.9 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	0.0048 g/100g	5
酢酸	0.55 g/100g		高速液体クロマトグラフィー

注1. 計算式:乾燥減量-酢酸

注2. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

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+酢酸)

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;炭水化物, 4;酢酸, 3

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

以上