

# 分析試験成績書

第106053507-001号  
2006年(平成18年)06月05日

依頼者 株式会社 借行堂

検体名 EM酵麩

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
 大阪支所 〒564-0051 大阪府大阪市豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒460-0041 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
 九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
 多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
 千歳研究所 〒060-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2006年(平成18年)05月24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	検出限界	注	方法
BHC	検出せず	0.01 ppm		ガスクロマトグラフ法
DDT	検出せず	0.01 ppm		ガスクロマトグラフ法
アルドリン及びディルドリン	検出せず	0.005 ppm		ガスクロマトグラフ法
エンドリン	検出せず	0.005 ppm		ガスクロマトグラフ法
カプトホル	検出せず	0.01 ppm		ガスクロマトグラフ法

以上

# 分析試験成績書

第106053501-001号  
2006年(平成18年)06月06日

依頼者 株式会社 借行堂

検体名 EM酵麩

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒150-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
 大阪支所 〒56-0051 大阪府大阪市豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
 九州支所 〒810-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
 多摩研究所 〒200-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
 千歳研究所 〒060-0053 北海道千歳市文京2丁目3番

2006年(平成18年)05月24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	検出限界	注	方法
水分	20.9g/100g			減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.6g/100g		1	ケルダール法
脂質	0.2g/100g			酸分解法
灰分	1.1g/100g			直接灰化法
炭水化物	77.2g/100g		2	
エネルギー	313kcal/100g		3	
トリウム	53.0 mg/100g			原子吸光度法
食物繊維	0.6g/100g			酵素-重量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176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

以上