

分析試験成績書

第404120072-001号
2004年(平成16年)12月22日

依頼者 株式会社 王樹製菓

検体名 ビリ種粉末

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒157-0064 東京都渋谷区元代々木町52番1号
 大阪支所 〒564-0054 大阪府大阪市東淀川区豊津町3番1号
 名古屋支所 〒460-0001 名古屋市中区大須4丁目5番13号
 九州支所 〒812-8634 福岡市博多区下呉服町1番12号
 多摩研究所 〒206-8025 東京都多摩市永山6丁目11番10号
 千歳研究所 〒060-0008 北海道千歳市文京2丁目3番

2004年(平成16年)12月03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	9.5g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	5.7g/100g		1	ケルダール法
脂質	0.6g/100g			酸分解法
灰分	2.8g/100g			直接灰化法
糖質	64.2g/100g		2	
食物繊維	17.2g/100g			酵素-重量法
エネルギー	319kcal/100g		3	
ナトリウム	4.2 mg/100g			原子吸光光度法
リン	118 mg/100g			ICP発光分析法
アデニン	検出せず	0.01 g/100g	4	高速液体クロマトグラフ法
イノシン	検出せず	0.01 g/100g	4	高速液体クロマトグラフ法
ウリジン	0.03g/100g		4	高速液体クロマトグラフ法
グアニン	検出せず	0.01 g/100g	4	高速液体クロマトグラフ法
シチジン	0.01g/100g		4	高速液体クロマトグラフ法
チミン	検出せず	0.01 g/100g	4	高速液体クロマトグラフ法
コルジセピン	検出せず	0.01 g/100g	4	高速液体クロマトグラフ法
アミグダリン	0.48g/100g			高速液体クロマトグラフ法

注1. 窒素-たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

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;糖質,4;食物繊維,2

注4. 5%過塩素酸で抽出した後測定した。

以上