

分析試験成績書

依頼者 株式会社 日本創健

検体名 羅漢果濃縮液「仙漢液」

付記事項 *****

平成 08 年 02 月 01 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。

財団法人
日本食品分析センター
東京本部 〒151 東京都渋谷区元赤坂 4 丁目 52 番 1 号
大阪支所 〒564 大阪府吹田市東長瀬 3 丁目 3 番 1 号
名古屋支所 〒460 名古屋市中区大須 4 丁目 5 番 13 号
九州支所 〒812 福岡市博多区下呉服町 1 番 12 号
多摩研究所 〒206 東京都多摩市水山 6 丁目 11 番 10 号

分析試験結果

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
清涼飲料水の成分規格 混濁 沈殿物 ヒ素 (As ₂ O ₃ として) 鉛 カドミウム スズ 大腸菌群 一般細菌数(生菌数)	適 適 適 適 適 適(検出せず) 適 30以下/ml	25ppm	1	標準寒天平板培養法

注1. 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1食品D各条〇清涼飲料水によった。
飲用希釈濃度: 5倍

以上

分析試験成績書(副)

依頼者 株式会社 日本創健

検体名 羅漢果濃縮液「仙漢液」

付記事項 *****

平成 08 年 02 月 01 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。

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151 東京都渋谷区代々木町52番1号
 大阪支所 〒564 大阪府吹田市豊津町3番1号
 名古屋支所 〒460 名古屋市中区伏見4丁目5番13号
 九州支所 〒812 福岡市博多区下馬場町1番12号
 多摩研究所 〒208 東京都多摩市水山6丁目11番10号

分析試験結果

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
水分	99.0%			減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.2%		1	ケルダール法
脂質	Ø			ソックスレー抽出法
繊維	0%			ハンペルグストマン改良法
灰分	0.1%			直接灰化法
糖質	0.7%		2	
エネルギー	4kcal/100g		3	
リン	4.1mg/100g			バナトリウム酸吸光度法

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＋繊維＋灰分)

注3. エネルギー換算係数：たんぱく質，4；脂質，9；炭水化物(繊維＋糖質)，4

以上

食品検査結果書

平成 8年 2月 13日 No.560561

關 日 本 創 健 殿

社団法人上伊那薬劑師會
長野県伊那市大字伊那部9TEL(0265)725858



平成 8年 2月 8日 依頼の検体については、下記のとおりです。

検査担当者氏名 北原由美子



① 依頼者

・採試者氏名 2 薬劑師会()

・検体の名称 薬菓子 検査 高温殺菌なし

検査日 平成 8年 2月 8日 ~ 2月 13日

検査項目	検査結果
・大腸菌群	陰性 (0 個/g)
・大腸菌	陰性
・生菌数	1 × 10 個/g 未満

試験検査成績書

食衛研第 112818 号

榑日本創健

平成 9 年 3 月 27 日

殿

厚生大臣指定検査機関

社団法人 長野県食品衛生協会

食品衛生試験研究所長



9 年 3 月 5 日付で申請のあった製品の試験検査結果は下記のとおりです。

記

検体名 清涼飲料水
羅漢果 仙漢液

製造・加工・調理年月日
9 年 3 月 4 日

試験検査結果

保存料 安息香酸 不検出

保存料 パラオキシ安息香酸 不検出

以上

本成績書を他に掲載するときは当研究所の承認を受けて下さい。TEL. 026-234-5046(代)