

依頼者 株式会社 八仙

検体名 有機ココ果汁

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4丁目5番1号



2016年(平成28年)12月14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	89.2 g/100ml	---		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.8 g/100ml	---	1	ケルダール法
脂質	0.1 g/100ml	---		ソックスレー抽出法
灰分	0.7 g/100ml	---		直接灰化法
炭水化物	13.9 g/100ml	---	2	---
糖質	13.3 g/100ml	---	3	---
食物繊維	0.6 g/100ml	---		酵素-重量法
エネルギー	67 kcal/100ml	---	4	---
ナトリウム	65.2 mg/100ml	---		原子吸光光度法
食塩相当量	0.166 g/100ml	---	5	---
リン	73.3 mg/100ml	---		ICP発光分析法
鉄	0.79 mg/100ml	---		ICP発光分析法
カルシウム	14.3 mg/100ml	---		ICP発光分析法
カリウム	307 mg/100ml	---		原子吸光光度法
マグネシウム	10 mg/100ml	---		ICP発光分析法
銅	0.14 mg/100ml	---		ICP発光分析法
亜鉛	0.15 mg/100ml	---		ICP発光分析法
マンガン	0.07 mg/100ml	---		ICP発光分析法
ビタミンA(レチノール活性当量)	74 µg/100ml	---	6	---
α-カロテン	-	---	7	高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	235 µg/100ml	---	8	高速液体クロマトグラフ法
クリプトキサンチン	1310 µg/100ml	---		高速液体クロマトグラフ法
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.03 mg/100ml	---	9	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	0.1 mg/100ml	---		高速液体クロマトグラフ法

100g当たりの結果から計算した。

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100×比重-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

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×比重-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

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; 糖質, 4; 食物繊維, 2

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. α-カロテン24µg, β-カロテン12µg及びクリプトキサンチン24µgをそれぞれレチノール活性当量1µgとした。

注7. -:定量下限未満のため換算せず。

注8. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号) 別添 栄養成分等の分析方法 等

注9. チアミン塩酸塩として。

以上