Japan Food Research Laboratories

第 13003212001-01 号
2013年(平成25年)01月28日

分析試験成績書

依　頼　者　株式会社　Ｒｅａｌ　Ｓｔｙｌｅ

検　体　名　be LEGEND(パイナップル)

財団法人
日本食品分析センター
東京都渋谷区元代々木町52番1号

2013年(平成25年)01月15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	7.1 g/100g	……		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	68.8 g/100g	……	1	ｹﾙﾀﾞｰﾙ法
脂質	4.4 g/100g	……		酸分解法
灰分	3.4 g/100g	……		直接灰化法
炭水化物	16.3 g/100g	……	2	……
ｴﾈﾙｷﾞｰ	380 kcal/100g	……	3	……
ﾅﾄﾘｳﾑ	498 mg/100g	……		原子吸光光度法
ﾋﾞﾀﾐﾝB_6	3.06 mg/100g	……	4	微生物定量法
総ｱｽｺﾙﾋﾞﾝ酸(総ﾋﾞﾀﾐﾝC)	135 mg/100g	……	5	高速液体ｸﾛﾏﾄｸﾞﾗﾌ法

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)によるｴﾈﾙｷﾞｰ換算係数:たんぱく質,4;脂質,9;炭水化物,4
注4. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080
注5. ﾋﾄﾞﾗｼﾞﾝで誘導体化した後測定した。

以　上

本成績書を他に掲載するときは当センターの掲載規約をお守り下さい。