

分析試験成績書

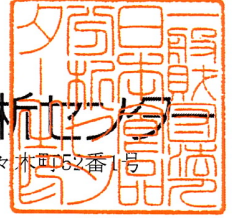
依頼者 株式会社 Real Style

検体名 be LEGEND (ナチュラル)

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1-52番1号



2014年(平成26年)09月11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	6.1 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	75.0 g/100g	1	ケルダール法
脂質	4.8 g/100g		酸分解法
灰分	2.7 g/100g		直接灰化法
炭水化物	11.4 g/100g	2
エネルギー	389 kcal/100g	3
ナトリウム	211 mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンB ₆	3.11 mg/100g	4	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	130 mg/100g	5	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. 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

注4. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080

注5. ヒドラジンで誘導体化した後測定した。

以上