

検査成績書

依頼者
有限会社 羊肉のなみかた 殿

厚生労働大臣登録検査機関
 財団法人 食品分析開発センター SUNATEC
 三重県四日市市赤堀2丁目3番29号

検体名 : 羊全部ミックス骨入りばらシ(羊全パウ)

特記事項:

2010年02月01日 当センターにご依頼されました検体の検査成績は次のとおりです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	221 kcal/100g			2
水分	62.5 g/100g		常圧加熱乾燥法	
たんぱく質	19.1 g/100g		ケルダール法 係数:6.25	
脂質	15.8 g/100g		エーテル抽出法	
炭水化物	0.5 g/100g			3
灰分	2.1 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	81.1 mg/100g		ICP発光分析法	
カルシウム	380 mg/100g		ICP発光分析法	
マグネシウム	24.3 mg/100g		ICP発光分析法	
リン	350 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	2.2 mg/100g		ICP発光分析法	
銅	0.5 mg/100g		ICP発光分析法	
マンガン	検出せず	0.02 mg/100g	ICP発光分析法	
亜鉛	3.1 mg/100g		ICP発光分析法	

備考1 試験方法:栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について(衛新第13号平成11年4月26日)によった。

備考2 熱量換算係数:たんぱく質:4、脂質:9、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)