



# 分析試験成績書

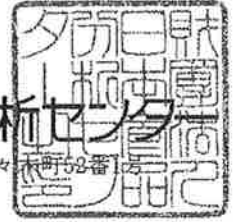
依頼者 京都セサミストリート計画

検体名 九条ねぎごまリーフパイ ラー油

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58番1号



2012年(平成24年)03月23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	5.0 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	11.4 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	36.8 g/100g	.....		酸分解法
灰分	3.2 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	43.6 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	551 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	830 mg/100g	.....		原子吸光度法
セシウム	0.050 g/100g	.....		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

以上



# 分析試験成績書

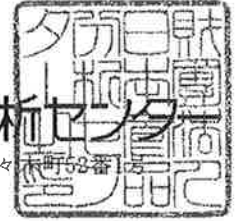
依頼者 京都セサミストリート計画

検体名 九条ねぎごまリーフパイ チーズ

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丁目58番1号



2012年(平成24年)03月23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	9.0 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	14.2 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	34.9 g/100g	.....		酸分解法
灰分	2.7 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	39.2 g/100g	.....	2	---
エネルギー	528 kcal/100g	.....	3	---
ナトリウム	610 mg/100g	.....		原子吸光光度法
セサミン	0.019 g/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法

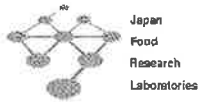
注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

→ 19mg/100g

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

以上



# 分析試験成績書

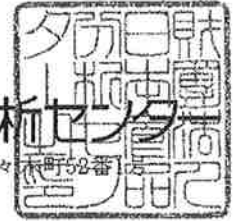
依頼者 京都セサミストリート計画

検体名 九条ねぎごまリーフパイ カレー

財団法人

## 日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木5丁目5番1号



2012年(平成24年)03月23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	4.3 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	10.3 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	38.8 g/100g	.....		酸分解法
灰分	2.1 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	44.5 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	568 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	448 mg/100g	.....		原子吸光光度法
セサミン	0.048 g/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー法

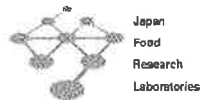
注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

→ 48 mg/100g

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

以上



## 分析試験成績書

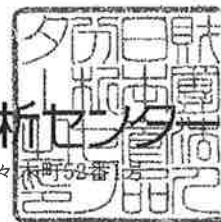
依頼者 京都セサミストリート計画

検体名 京野菜ごまフィナンシェ ごぼう

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木5丁目5番1号



2012年(平成24年)03月23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	19.9 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.7 g/100g	.....	1	カルダール法
脂質	31.2 g/100g	.....		酸分解法
灰分	1.2 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	40.0 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	472 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	116 mg/100g	.....		原子吸光光度法
セサミン	0.018 g/100g	.....		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

以上



## 分析試験成績書

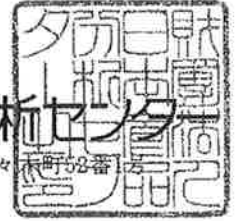
依頼者 京都セサミストリート計画

検体名 京野菜ごまフィナンシェ 人参

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木5番1号



2012年(平成24年)03月23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	17.9 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.8 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	31.7 g/100g	.....		酸分解法
灰分	1.2 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	41.4 g/100g	.....	2	---
エネルギー	482 kcal/100g	.....	3	---
ナトリウム	121 mg/100g	.....		原子吸光度法
セサミン	0.011 g/100g	.....		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

以上