

# 分析試験成績書

第104021356-001号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 株式会社 和田萬

検体名 発酵ごま

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒153-0062 東京都港区元代々木町52番1号  
 大阪支所 〒561-0051 大阪府豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒461-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
 九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
 多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
 千歳研究所 〒061-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2004年(平成16年)02月09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	検出限界	注	方法
水分	21.6g/100g			減圧加熱乾燥法
たんぱく質	10.8g/100g		1	ケルダール法
脂質	22.3g/100g			ソックスレ抽出法
灰分	2.5g/100g			直接灰化法
炭水化物	42.8g/100g		2	
エネルギー	415kcal/100g		3	
ナトリウム	16.7 mg/100g			原子吸光光度法

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

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第104060028-001号  
2004年(平成16年)06月14日

依頼者 株式会社 和田萬

検体名 発酵ごま

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒150-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
 大阪支所 〒565-0051 大阪府豊津市豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
 九州支所 〒812-4031 福岡市博多区下呉服町1番12号  
 多摩研究所 〒200-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
 千歳研究所 〒060-0053 北海道千歳市文京2丁目3番

2004年(平成16年)06月01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	検出限界	注	方法
鉄	3.69 mg/100g	0.5 mg/100g		0-フェントリン吸光光度法
カルシウム	512 mg/100g			ICP発光分析法
カリウム	391 mg/100g			原子吸光光度法
マグネシウム	182 mg/100g			原子吸光光度法
珪素	検出せず			ガスクロマトグラフ法
一般細菌数(生菌数)	9.1×10 <sup>2</sup> /g			標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/2.2g			BGLB法

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。