

## 検査成績書

依頼者

株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関  
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC  
三重県四日市市赤堀新町9番5号

検体名 : 松本一本ねぎ 生産者A

特記事項:

2018年02月19日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:8項目	-			1
エネルギー(熱量)	61 kcal/100g			2
水分	83.0 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.4 g/100g		ケルダール法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	13.5 g/100g			3
糖質	10.7 g/100g			4
食物繊維	2.8 g/100g		ブロスキ法	
灰分	0.8 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1.0 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01g/100g未満			
フィクソン(ピタミンK1)	27 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	99 μg/100g		微生物学的定量法	5

検査条件: 株元及び枯れた部分を含まない状態で、水洗い後検査した。

備考1 検査方法: 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数: たんぱく質:4、脂質:9、糖質:4、食物繊維:2

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 100-(水分+たんぱく質+脂質+食物繊維+灰分)

備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

## 検査成績書

依頼者

株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関  
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC  
三重県四日市市赤城新町9番5号



検体名 : 松本一本ねぎ 生産者B

特記事項:

2018年02月19日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:8項目	-			1
エネルギー(熱量)	61 kcal/100g			2
水分	83.2 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.0 g/100g		カルダール法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	13.8 g/100g			3
糖質	11.4 g/100g			4
食物繊維	2.4 g/100g		アーク法	
灰分	0.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	0.5 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01g/100g未満			
フィクソン(ビタミンK1)	16 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	61 μg/100g		微生物学的定量法	5

検査条件: 株元及び枯れた部分を含まない状態で、水洗い後検査した。

備考1 検査方法: 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数: たんぱく質:4、脂質:9、糖質:4、食物繊維:2

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 100-(水分+たんぱく質+脂質+食物繊維+灰分)

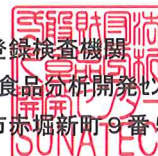
備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469

## 検査成績書

依頼者

株式会社サラダコスモ 殿

厚生労働大臣登録検査機関  
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC  
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : 松本一本ねぎ 生産者C

特記事項:

2018年02月19日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:8項目	-			1
エネルギー(熱量)	69 kcal/100g			2
水分	80.9 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	3.3 g/100g		カルゲル法 係数:6.25	
脂質	0.3 g/100g		酸分解法	
炭水化物	14.6 g/100g			3
糖質	12.0 g/100g			4
食物繊維	2.6 g/100g		ブロスキ法	
灰分	0.9 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	0.8 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.01g/100g未満			
フィロノン(ビタミンK1)	19 μg/100g		高速液体クロマトグラフィー法	
葉酸	110 μg/100g		微生物学的定量法	5

検査条件: 株元及び枯れた部分を含まない状態で、水洗い後検査した。

備考1 検査方法: 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数: たんぱく質:4、脂質:9、糖質:4、食物繊維:2

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 100-(水分+たんぱく質+脂質+食物繊維+灰分)

備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469