

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 : スイートコーン

特記事項: 松本市今井地区産

2019年08月02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:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	105 kcal/100g			2
水分	75.3 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	3.0 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	1.9 g/100g		酸分解法	
炭水化物	19.0 g/100g			3
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			
亜鉛	0.55 mg/100g		ICP発光分析法	
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	2.4 mg/100g		微生物学的定量法	4
葉酸	100 μg/100g		微生物学的定量法	5
α-リリノ酸	0.02 g/100g		ガスクロマトグラフィー法	

検査条件:穂軸、包葉及びびめしべを含まない状態で検査した。

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、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 試験菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

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 : スイートコーン2

特記事項: 松本市笹賀地区産

2019年08月02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:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	101 kcal/100g			2
水分	76.2 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	3.1 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	1.7 g/100g		酸分解法	
炭水化物	18.2 g/100g			3
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			
亜鉛	1.4 mg/100g		ICP発光分析法	
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	2.3 mg/100g		微生物学的定量法	4
葉酸	63 μg/100g		微生物学的定量法	5
α-リリノ酸	0.01 g/100g		ガスクロマトグラフィー法	

検査条件:穂軸、包葉及びびめしべを含まない状態で検査した。

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、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 試験菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

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 : スイートコーン3

特記事項: 松本市内田地区産

2019年08月02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:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	93 kcal/100g			2
水分	78.0 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.8 g/100g		燃焼法 係数:6.25	
脂質	1.6 g/100g		酸分解法	
炭水化物	16.9 g/100g			3
灰分	0.7 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	0.9 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			
亜鉛	0.50 mg/100g		ICP発光分析法	
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	2.3 mg/100g		微生物学的定量法	4
葉酸	77 μg/100g		微生物学的定量法	5
α-リリル酸	0.01 g/100g		ガスクロマトグラフ法	

検査条件:穂軸、包葉及びびめしべを含まない状態で検査した。

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、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

備考4 試験菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

備考5 試験菌株:Lactobacillus rhamnosus ATCC 7469