

分析試験成績書

受付No. 03-0233

発行日 2003/05/27

受付日 2003/05/13
依頼者 フォレストリー 有限会社
検体名 金糸なつめ
付記事項 ロットNo. :***
賞味期限:***

株式会社 創健社
品質管理センター
群馬県群馬郡群馬町棟高787-23
TEL&FAX 027-372-0391

分析試験結果

分析試験項目	単位	分析結果	検出限界	注	分析方法
カドミウム(Cd)	ppm	検出せず	0.04		原子吸光分光光度法
鉛(Pb)	ppm	検出せず	0.2		原子吸光分光光度法
ヒ素(As)	ppm	検出せず	0.2	1	グットツァイト法
以下余白					

注1. As_2O_3 として



分析試験成績書

第509010421-002号
2009年(平成21年)01月29日

依頼者 株式会社 フォレストリ

検体名 金糸なつめ 原料Lot No.09-0101

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区代々木町52番1号
大阪支所 〒564-0051 大阪府大阪市東淀川区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 〒812-0034 福岡市南区小呉服町1番12号
多摩研究所 〒206-0826 東京都多摩市水16丁目11番10号
千歳研究所 〒066-0032 北海道千歳市文京2丁目3番
彩都研究所 〒567-0085 大阪府茨木市彩都あさぎ7丁目4番41号

2009年(平成21年)01月16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
BHC	検出せず	0.01 ppm		ガスクロマトグラフ法
DDT	検出せず	0.01 ppm		ガスクロマトグラフ法
アルドリン及びデルドリン	検出せず	0.005 ppm		ガスクロマトグラフ法
エンドリン	検出せず	0.005 ppm		ガスクロマトグラフ法

(核及び果柄を除いて試験した。)

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503040253-001号
2003年(平成15年)04月17日

依頼者 フォレストリー有限会社

検体名 金糸なつめ(乾燥)

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都港区元代々木町52番1号
大阪支所 〒564-0051 大阪府大阪市豊津町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 〒812-0034 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 〒060-0053 北海道千歳市文京2丁目3番

2003年(平成15年)04月04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	17.9g/100g		1	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	3.8g/100g		1	ケルダール法
脂質	0.4g/100g		1	ソックスレー抽出法
灰分	1.4g/100g		2	直接灰化法
炭水化物	76.5g/100g		3	
エネルギー	325kcal/100g		3	
ナトリウム	13.5 mg/100g			原子吸光光度法
リン	69.0 mg/100g			バナットモリブデン酸吸光光度法
鉄	1.12 mg/100g			o-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	60.7 mg/100g			ICP発光分析法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	2mg/100g		4	高速液体クロマトグラフィー法

(核を除いて試験した。)

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8年厚生省告示第146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

注4. ヒドロジンで誘導体化した後測定した。

以 上

分析試験成績書

第503040253-002号
2003年(平成15年)04月24日

依頼者 フォレストリー有限会社

検体名 金糸なつめ(乾燥)

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号
大阪支所 〒564-0051 大阪府大阪市豊津町3番1号
名古屋支所 〒460-0001 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 〒206-0023 東京都多摩市永山6丁目11番10号
千歳研究所 〒060-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2003年(平成15年)04月04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
アミノ酸				
アルギニン	0.06g/100g			アミノ酸自動分析法
リジン	0.07g/100g			アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.02g/100g			アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.06g/100g			アミノ酸自動分析法
チロシン	0.03g/100g			アミノ酸自動分析法
ロイシン	0.09g/100g			アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.05g/100g			アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.02g/100g		1	アミノ酸自動分析法
バリン	0.07g/100g			アミノ酸自動分析法
アラニン	0.07g/100g			アミノ酸自動分析法
グリシン	0.07g/100g			アミノ酸自動分析法
プロリン	1.38g/100g			アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	0.16g/100g			アミノ酸自動分析法
セリン	0.07g/100g			アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.06g/100g			アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	0.49g/100g			アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.01g/100g			高速液体クロマトグラフ法
シスチン	検出せず	0.05 g/100g	2	アミノ酸自動分析法

(核を除いて試験した。)

注1. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注2. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。検出限界は検体に由来する測定上の妨害物質のため、0.05g/100gとした。

以上

分析試験成績書

第503100622-001号
2003年(平成15年)11月12日

依頼者 フォレストリー有限会社

検体名 金糸なつめ(乾燥)

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-8562 東京都港区元代々木町52番1号
大阪支所 〒556-0051 大阪府豊津町3番1号
名古屋支所 〒466-0061 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 〒060-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2003年(平成15年)10月27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
カリウム	681 mg/100g			原子吸光光度法
マグネシウム	38.6 mg/100g			原子吸光光度法
銅	419 μg/100g			原子吸光光度法
亜鉛	655 μg/100g			原子吸光光度法
ビタミンA(レチノール当量)	-			
カロテン(β-カロテン当量)	-			
α-カロテン	検出せず	20 μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	検出せず	20 μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
サイアミン(ビタミンB ₁)	0.10mg/100g		1	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB ₂)	0.18mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB ₆	0.12mg/100g		2	微生物定量法
ビタミンB ₁₂	検出せず	0.03 μg/100g	3	微生物定量法
葉酸	7μg/100g		4	微生物定量法
ナイアシン	1.24mg/100g		5	微生物定量法
食物繊維	9.7g/100g			酵素-重量法

(核を除いて試験した。)

注1. サイアミン塩酸塩として。

注2. 使用菌株: Saccharomyces cerevisiae(S. uvarum) ATCC 9080

注3. 使用菌株: Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis(L. leichmannii) ATCC 7830

注4. 使用菌株: Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注5. 使用菌株: Lactobacillus plantarum ATCC 8014

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。