

分析試験成績書

依頼者 株式会社 日栄

 検体名 菊芋イヌリンInulin
 製造年月日:2020/4/12~14
 Batch No.:IN20200402

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-62番1号



2020年06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	2.6 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.1 g/100g未満	1	燃焼法
脂質	0.3 g/100g		酸分解法
灰分	0.1 g/100g未満		直接灰化法
炭水化物	97.1 g/100g	2
エネルギー	391 kcal/100g	3
ナトリウム	16.8 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	0.0427 g/100g	4
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず	0.1 ppm		原子吸光光度法
鉛	検出せず	0.05 ppm		原子吸光光度法
カドミウム	検出せず	0.01 ppm		原子吸光光度法
スズ	検出せず	1 ppm		ICP発光分析法
一般細菌数(生菌数)	300以下/g		標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/2.22g		BGLB法
果糖	1.15 g/100g	5
ブドウ糖	0.27 g/100g	5
ショ糖	6.19 g/100g	5

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10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. 計算式:ナトリウム×2.54

注5. 依頼者指定の方法によった。ただし、依頼者持込みのラムを用いて試験した。

以上

イヌリン換算値

検体名

菊芋イヌリン Inulin 製造年月日:2020/4/12~14 Batch No.:IN20200402

依頼者の指定により、以下の計算式に、果糖、ブドウ糖、ショ糖及び水分の試験結果を代入し、計算した。

$$\text{イヌリン} = (100 - \text{果糖} - \text{ブドウ糖} - \text{ショ糖}) \div (100 - \text{水分}) \times 100$$

(g/100g)

イヌリン換算値

94.9
