

分析・検査報告書

環分J13—2198号

2013年9月2日

採取日時	—————
検体受付日	2013年8月9日
分析終了日	2013年8月30日

検体名	学校給食用パン			
分析対象	分析結果	単位	定量下限値	分析方法
水分	33.9	g/100g	0.1	常圧加熱乾燥法
灰分	1.5	g/100g	0.1	直接灰化法
たんぱく質	10.0	g/100g	0.1	ゲルダール分析法 タンパク質係数換算(係数:6.25)
脂質	4.4	g/100g	0.1	酸分解法
炭水化物	50.2	g/100g	0.1	他成分からの差し引き計算法
エネルギー(Kcal)	275	Kcal/100g	—	修正アトウォーター法
エネルギー(KJ)	1151	KJ/100g	—	kcalからの換算(係数:4.184)
ナトリウム	400	mg/100g	1	原子吸光度法
食塩相当量	1.0	g/100g	0.1	原子吸光度法により得られたNa量に 係数2.54を乗じて算出
食物繊維	2.7	g/100g	0.1	酵素重量法
カリウム	140	mg/100g	1	原子吸光度法
マグネシウム	28	mg/100g	1	ICP発光分光分析法
カルシウム	54	mg/100g	1	ICP発光分光分析法
鉄	1.1	mg/100g	0.1	ICP発光分光分析法
亜鉛	0.6	mg/100g	0.1	ICP発光分光分析法
リン	130	mg/100g	1	ICP発光分光分析法
ビタミンA (レチノール当量)	0	μg/100g	—	レチノール・αカロテン・βカロテン及び クリプトキサンチンより算出
レチノール	0	μg/100g	1	高速液体クロマトグラフ法
α-カロテン	0	μg/100g	5	高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	0	μg/100g	5	高速液体クロマトグラフ法
クリプトキサンチン	0	μg/100g	10	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB1	0.47	mg/100g	0.01	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB2	0.31	mg/100g	0.01	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンC	0	mg/100g	1	高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン当量	0	mg/100g	—	αカロテン・βカロテン及び クリプトキサンチンより算出
食物繊維(水溶性)	1.2	g/100g	0.1	酵素重量法
食物繊維(不溶性)	1.5	g/100g	0.1	酵素重量法
	以下余白			
留意事項	$\beta\text{-カロテン当量}(\mu\text{g}) = 1/2\alpha\text{-カロテン}(\mu\text{g}) + \beta\text{-カロテン}(\mu\text{g}) + 1/2\text{クリプトキサンチン}(\mu\text{g})$ $\text{ビタミンA(レチノール当量)}(\mu\text{g}) = \text{レチノール}(\mu\text{g}) + 1/24\alpha\text{-カロテン}(\mu\text{g}) + 1/12\beta\text{-カロテン}(\mu\text{g}) + 1/24\text{クリプトキサンチン}(\mu\text{g})$			