



検査報告書

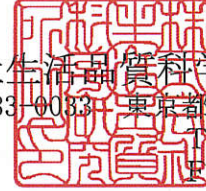
受付No. W16G0000-0244-002

2016年(平成28年)09月16日

ご依頼者 : ゴーヤカンパニー有限公司

検体名 : 黒麹入り調味料 生ポン酢 うま味だし醤油 (2016年8月30日製造)

株式会社生活品質科学研究所
 〒183-0083 東京都府中市分梅町3-51-4
 Tel 042-402-6203
 Fax 042-402-6213



2016年(平成28年)09月05日 当センターに提出された上記検体について検査した結果は次の通りです。

検査結果

検査項目	検査結果	検出限界	注	検査方法
エネルギー	100 kcal/100g		1	換算
水分	67.5 g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.2 g/100g		2	ケルダール法
脂質	0.1 g/100g未満			ソックスレー抽出法
炭水化物	22.8 g/100g		3	差し引き計算
灰分	7.5 g/100g			直接灰化法
ナトリウム	2820 mg/100g			ICP発光分析法
食塩相当量	7.2 g/100g			換算

製造日 : 2016年8月30日

備考

◇初発

注1. エネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;炭水化物, 4

注2. たんぱく質換算係数:6.25

注3. 計算式 : 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

※本検査報告書の内容を他に記載するときには、当社の承認を受けて下さい。