

分析試験成績書

依頼者 小松柚粹園

検体名 ゆずの粹

付記事項 * * * * *

平成 10 年 04 月 24 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。

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 大阪府吹田市豊津町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

分析試験結果

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
総アスコルビン酸(総ビタミンC) 比重(15℃)	39mg/100ml 1.102		1	高速液体クロマトグラフィー法 浮秤計法

分析試験成績書第298041257-001号(平成10年05月06日発行)の結果及び比重から計算した。

注1. ヒドラゾンで誘導体化した後測定した。

以上

分析試験成績書

依頼者 小松柚粹園
検体名 ゆずの粹
付記事項 * * * * *

平成10年03月26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。

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 大阪府吹田市豊津町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

分析試験結果

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
水分	91.6g/100ml			減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.5g/100ml		1	ケルダール法
脂質	Ø			ソックスレ-抽出法
灰分	7.3g/100ml			直接灰化法
糖質	9.4g/100ml		2	
エネルギー	34kcal/100ml		3	
食物繊維	0.1g/100ml		4	酵素-重量法
クエン酸	5.76g/100ml			高速液体クロマトグラフィー法
ナトリウム	2.77g/100ml			原子吸光度法
比重(15℃)	1.089			浮秤計法

分析試験成績書第298031509-001号(平成10年04月13日発行)の結果及び比重から計算した。

注1. 窒素・たんぱく質換算係数: 6.25

注2. 栄養表示基準(平成8年厚生省告示第146号)による計算式: $100 \times \text{比重} - (\text{水分} + \text{たんぱく質} + \text{脂質} + \text{灰分} + \text{食物繊維})$

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; 糖質-クエン酸, 4; クエン酸, 3

注4. AOAC法によった。

以上

分析試験成績書

依頼者 小松柚粹園
検体名 ゆずの香味
付記事項 * * * * *

平成 10 年 04 月 24 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。

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 大阪府吹田市豊津町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

分析試験結果

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
総アスコルビン酸(総ビタミンC) 比重(15℃)	22mg/100ml 1.283		1	高速液体クロマトグラフィー法 浮秤計法

分析試験成績書第298041257-003号(平成10年05月06日発行)の結果及び比重から計算した。

注1. ヒドラゾンで誘導体化した後測定した。

以上