

分析試験成績書

依頼者 株式会社 エイムわらビーハウス青葉園

検体名 黒豆茶

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町52番1号



2010年(平成22年)01月07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	*1 99.9 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 0.1 g/100g未満	1	ケルダール法
脂質	*1 0.1 g/100g未満		ソックスレー抽出法
灰分	*1 0.1 g/100g未満		直接灰化法
炭水化物	*1 0.1 g/100g	2
エネルギー	*1 0 kcal/100g	3
ナトリウム	*1 検出せず	1 mg/100g		原子吸光光度法

*1 ティーバッグ1袋に対して水800mlを注ぎ沸騰させ、弱火で5分間煮出した液について試験した。

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15年厚生労働省告示第176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

以上

分析試験成績書

依頼者 株式会社 エイムわらビーハウス青葉園

検体名 黒豆茶

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町52番1号



2010年(平成22年)01月07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
一般細菌数(生菌数)	*1 30以下/ml		標準寒天平板培養法

*1 ティーバッグ1袋に対して水800mlを注ぎ沸騰させ、弱火で5分間煮出した液について試験した。

以上