

栄養成分分析のご案内

- ・平成27年4月1日より、食品表示法が施行されました！
- ・原則としてすべての加工食品に栄養成分表示が義務化されています！
- ・理論値ではなく実測値を知ること、表示の誤差範囲基準に沿った表示が可能になります！

■ 検査項目

一般成分分析セット①（義務項目）

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、水分、灰分、ナトリウム※1

一般成分分析セット②（義務項目 + 推奨項目）

一般成分分析セット① + 食物繊維 + 糖質

食物繊維 分析方法

フロスキー法
フロスキー変法
酵素HPLC法

※1 加工食品の栄養成分表示が義務化され、ナトリウム量は食塩相当量で表示する必要があります

その他の栄養成分※2

ミネラル・ビタミン・脂肪酸・糖類 など

※2 食品表示法では栄養成分表示に飽和脂肪酸の値を表示することが推奨されています。
海外では飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、糖類などの表示が義務化されている国や地域もあり、食品を海外に輸出する際には注意が必要です。

検査費用については、下記へお問い合わせください！



■ 検査分析方法

項目名	分析方法
エネルギー	修正アトウォーター法 ※
たんぱく質	ケルダール法、燃焼法
脂質	酸分解法、ソックスレー抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法 他
灰分	直接灰化法 他
水分	常圧加熱乾燥法、減圧加熱乾燥法 他
食物繊維	フロスキー法、フロスキー変法、酵素-HPLC法
ナトリウム	原子吸光光度法
炭水化物	試料から、たんぱく質、脂質、灰分、水分を差し引いて算出いたします。
糖質	炭水化物から食物繊維を差し引いて算出いたします。

※ たんぱく質、脂質、炭水化物の量にエネルギー換算係数を乗じたものの総和
 エネルギー換算係数：たんぱく質 4kcal/g、脂質 9kcal/g、炭水化物 4kcal/g、
 糖質 4kcal/g、食物繊維 2kcal/g （食品表示基準に基づく）

その他：有機酸、アルコール及び難消化性糖質などの数値算出、及び、エネルギー換算係数は、お問い合わせください。

