

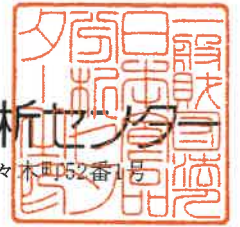
依頼者 サクセム株式会社

 検体名 ライフブレッド
 製造年月日 2011年6月1日
 自社、所定の保管場所で40℃にて保管
 2011年6月1日～2016年6月1日(1828日間)

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2016年(平成28年)06月02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	14.6 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	8.8 g/100g	1	ケルダール法
脂質	27.5 g/100g		酸分解法
灰分	1.2 g/100g		直接灰化法
炭水化物	47.9 g/100g	2
エネルギー	474 kcal/100g	3
ナトリウム	329 mg/100g		原子吸光度法
食塩相当量	0.836 g/100g	4
抽出油の酸価	1.03	5
抽出油の過酸化価	0.8 meq/kg		酢酸-クロロホルム法
水分活性	0.77		ゲラフ補挿法
pH	5.4	6	ガラス電極法
一般細菌数(生菌数)	300以下/g		標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/2.22g		BGLB法
カビ数	陰性/0.1g		ポテトデキストロス寒天平板培養法
酵母数	陰性/0.1g		ポテトデキストロス寒天平板培養法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10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

注4. 計算式:ナトリウム×2.54

注5. 基準油脂分析試験法(日本油化学会編)。

注6. 10%懸濁液について測定した。

以上