

依頼者 株式会社 アンチエイジング・プロ

検体名 赤ワインエキスR5
(LOT:201903002-I200482-1-2)

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町52番1号



2018年(平成30年)09月25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	4.4 g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	5.4 g/100g		1	燃烧法
脂質	0.6 g/100g			酸分解法
灰分	4.2 g/100g			直接灰化法
炭水化物	85.4 g/100g		2	
エネルギー	369 kcal/100g		3	
ナトリウム	222 mg/100g			原子吸光光度法
食塩相当量	0.564 g/100g		4	

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

以 上