

試験報告書

依頼者名：株式会社アンチェイジング・プロ 様

依頼年月日：2023年03月09日

試料名：まめ鉄 20221012s

 株式会社 江東微生物研究所
本社 東京都江戸川区西小岩5-18-6
試験所 食品分析センター
福島県郡山市喜久田町3丁目24番
電話 024(963)1005
FAX 024(963)1033

取扱営業所：環境営業部 西東京営業所
03-3671-5941

今般、ご依頼を受けました試験結果を、下記の通りご報告致します。

試験結果

試験項目	結果	単位	試験方法
エネルギー	309	kcal/100g	計算法
	1293	kJ/100g	計算法
水分	5.0	g/100g	減圧加熱乾燥法
タンパク質	66.9	g/100g	窒素定量換算法
脂質	2.8	g/100g	溶媒抽出ー重量法
炭水化物	4.1	g/100g	計算法
灰分	21.2	g/100g	直接灰化法
ナトリウム	2900	mg/100g	原子吸光光度法
食塩相当量	7.37	g/100g	計算法
	以下余白		

【備考】 タンパク質換算係数：6.25
炭水化物＝100.0－（水分＋タンパク質＋脂質＋灰分）

検査責任者：大鷹 哲文