

# 分析試験成績書

依頼者 株式会社 ノバテック

 検体名 ルイボス&玄米  
 オーガニックブレンド

一般財団法人

**日本食品分析センター**

東京都渋谷区元代木1-15-2番1号



2020年05月21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	燃烧法
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 1.3 mg/100g	.....		原子吸光光度法
食塩相当量	*1 0.0033 g/100g	.....	4	.....
リン	*1 0.1 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カルシウム	*1 0.2 mg/100g	.....		ICP発光分析法
マグネシウム	*1 0.3 mg/100g	.....		ICP発光分析法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	*1 検出せず	1 mg/100g	5	高速液体クロマトグラフィー
スーパーオキシド消去活性	*1 60 単位/g	.....	6	電子スピン共鳴(ESR)法
無水カフェイン	*1 検出せず	0.001 g/100g		高速液体クロマトグラフィー

\*1 ティーバッグ1袋に対して沸騰水500mlを注ぎ、室温で6分間放置後ろ過した液について試験した。

注1. 計算式: (全窒素-カフェイン態窒素) × 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 + カフェイン)

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. ヒドラジソで誘導体化した後測定した。

注6. J. M. McCord及びI. Fridovichが定義した単位 [J. Biol. Chem., 244, 6049(1969)]に相当する消去能として。

以上