

海外栄養表示(米国栄養表示)

米国 FDA の食品の栄養表示に関する規則 (21CFR § 101.9)において、総脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の合計値となっております。弊財団ではお客様のご要望にお応えし、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の合計値を総脂質として分析するサービスをご提供しております。

試験は、国内の食品表示に対応している試験方法にて実施いたします。「平成 27 年 3 月 30 日 消食表第 139 号、別添 栄養成分等の分析方法等」に記載された分析方法を主体とします。

試験項目名	料金 (税抜き額)
エネルギー、総脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、総炭水化物、糖類*1、たんぱく質、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウム、水分*2、灰分*2、(一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸)	194,000 円
上記 17 項目に食物繊維を追加で分析される場合、試験法により料金が異なります*3	
①食物繊維 (酵素-重量法) の場合*4	219,000 円
②食物繊維 (酵素-HPLC 法) の場合*5	264,000 円
③食物繊維 (2011.25 法) の場合*6	294,000 円

*1 糖類は果糖、ブドウ糖、ガラクトース、ショ糖、麦芽糖、乳糖を対象としております。

上記以外の単糖、二糖も追加可能です。ただし追加料金がかかります。

*2 総炭水化物を算出するために分析が必要です。水分測定法がカールフイッシャー法に変更の場合、8,000 円加算されます。

*3 食物繊維は明らかに含まれない場合を除き分析頂くことをお勧めします。

*4 低分子水溶性食物繊維を配合されていない場合はこちらをご選択ください。

*5 低分子水溶性食物繊維を配合されている場合はこちらをご選択ください。

*6 不溶性、可溶性(高分子水溶性及び低分子水溶性)を分別定量いたします。

新サービスのポイント

1) 総脂質の取扱い

炭素数 4~24 の脂肪酸, 炭素数 14~22 のモノトランス脂肪酸, 炭素数 18 のジ及び、トリトランス脂肪酸の測定値の合算として結果をご報告いたします。ただし、共役脂肪酸を除きます。

2) 食物繊維の取扱い

食物繊維素材を添加（強化）している場合は、配合している素材をご提示ください。含有される食物繊維成分に応じて分別定量できる試験法で承り、食物繊維成分に応じたエネルギー計算値をご報告いたします。なお、エネルギー計算値において考慮できる試験法は③のみとなります。

試験期間

約 4~5 週間。

検体必要量

全項目（食物繊維を含む 18 項目）を実施する場合：約 500 g

<本件に関するお問合せ>

当財団ホームページ <https://www.jfrl.or.jp/contact/create>