

中国向け栄養成分検査

弊財団では、中国の National Food Safety Standards Standard for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods GB 28050 に対応した分析試験を受託しております。

私共は、試験所の能力に関する国際規格である ISO/IEC 17025 に適合している試験所として認定を受けており、下表に示すそれぞれの試験項目は、加工食品毎に適切な試験方法にて実施いたします。ご指定の単位あたりへの換算も承っております。また、下表に記載のない試験項目、試験方法につきましては別途ご指定頂くことも可能ですのでご相談ください。

試験項目名（和文）	試験項目名（英文）	試験方法など
エネルギー ^{*1}	Energy	換算係数:たんぱく質(17 kJ/g),脂質(37 kJ/g),炭水化物(17 kJ/g),食物繊維(8 kJ/g),アルコール(29 kJ/g),有機酸(13 kJ/g) など
たんぱく質	Protein	燃焼法 窒素量に換算係数を乗じて算出します
脂質	Fat	酸分解法, ソックスレー抽出法, レーゼゴットリーブ法 など
飽和脂肪酸 ^{*2}	Saturated fatty acids	ガスクロマトグラフィー
炭水化物(総炭水化物として) ^{*3}	Carbohydrate (as total carbohydrates)	計算式:100－(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
炭水化物(有効炭水化物として) ^{*3}	Carbohydrate (as available carbohydrates)	計算式:100－(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)
糖類 ^{*2*4} 果糖 ブドウ糖 ショ糖 麦芽糖 乳糖	Sugars	高速液体クロマトグラフィー
食物繊維	Dietary fiber	酵素－重量法, 酵素－HPLC 法
ナトリウム	Sodium	原子吸光光度法
水分 ^{*5}	Moisture	常圧加熱乾燥法, 減圧加熱乾燥法 など
灰分 ^{*5}	Ash	直接灰化法

*1： kJ での表示となります。有機酸の分析を追加する事で、それらを考慮した計算も可能です。

*2： 2027 年 03 月 16 日より義務表示項目となります。

*3： 食物繊維含有量の記載が無ければ総炭水化物として、有れば有効炭水化物として算出いたします。

*4： 5 糖の合計値を糖類としてご報告いたします。

*5： 表示義務成分ではありませんが，義務成分算出のために必要です。