

米国向け栄養成分検査

弊財団では、米国の [FDA CFR-Code of Federal Regulations Title 21 CITE : 21CFR101.9](https://www.ecfr.gov/current/title-21-chapter-I-subchapter-B-part-101-subpart-101.9) 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	Calories	換算係数：たんぱく質(4 kcal/g), 総脂質(9 kcal/g), 総炭水化物(4 kcal/g), 水溶性食物繊維(2 kcal/g), アルコール(7.07 kcal/g) など
総脂質*2	Total fat	ガスクロマトグラフィー
飽和脂肪酸	Saturated fatty acids	ガスクロマトグラフィー
トランス脂肪酸	Trans fatty acids	ガスクロマトグラフィー
コレステロール	Cholesterol	ガスクロマトグラフィー
ナトリウム	Sodium	原子吸光光度法
総炭水化物	Total carbohydrate	計算式：100－(水分＋たんぱく質＋総脂質＋灰分)
食物繊維	Dietary fiber	酵素－重量法, 酵素－HPLC 法
糖類*3 果糖 ブドウ糖 ショ糖 麦芽糖 乳糖 ガラクトース	Total sugars	高速液体クロマトグラフィー
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
ビタミンD	Vitamin D	高速液体クロマトグラフィー
カルシウム	Calcium	ICP 発光分析法
鉄	Iron	ICP 発光分析法
カリウム	Potassium	原子吸光光度法
水分*4	Moisture	常圧加熱乾燥法, 減圧加熱乾燥法 など
灰分*4	Ash	直接灰化法

- *1：糖アルコール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：脂肪酸をトリアシルグリセロールに換算した値です。対象脂肪酸は、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です。ただし，共役脂肪酸を除きます。
- *3：6糖の合計値を糖類としてご報告いたします。6糖以外の単糖及び二糖を追加することも可能です。
- *4：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。