

## 栄養表示基準

栄養成分	表示単位	分析方法	誤差範囲
エネルギー(熱量)	kcal (キロカロリー)	計算法	-20%~+20%
たんぱく質	g (グラム)	窒素定量換算法	-20%~+20%
脂質	g (グラム)	エーテル抽出法 クロロホルム・メタノール混液抽出法 酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	-20%~+20%
炭水化物	g (グラム)	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。 灰分：酢酸マグネシウム添加灰化法 直接灰化法又は硫酸添加灰化法 水分：水分：カールフィッシャー法 乾燥助剤法 減圧加熱乾燥法 常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	-20%~+20%
ナトリウム	mg (ミリグラム)	原子吸光度法 ※1000mg以上の場合はg(グラム)でも可。	-20%~+20%
糖質	g (グラム)	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。 灰分：酢酸マグネシウム添加灰化法 直接灰化法又は硫酸添加灰化法 水分：カールフィッシャー法 乾燥助剤法 減圧加熱乾燥法 常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	-20%~+20%
食物繊維	g (グラム)	ブロスキー法	-20%~+20%
亜鉛	mg (ミリグラム)	原子吸光度法	-20%~+50%
カルシウム	mg (ミリグラム)	原子吸光度法	-20%~+50%
鉄	mg (ミリグラム)	原子吸光度法	-20%~+50%
銅	mg (ミリグラム)	原子吸光度法	-20%~+50%
マグネシウム	mg (ミリグラム)	原子吸光度法	-20%~+50%

栄養表示基準および健康増進法に基づいています。

上記は株式会社スペック (<http://www.spec-lab.net/>) によりまとめたものであり、その内容を保証するものではありません。

当該機関発行の各種資料などにてご確認ください。

食の、お医者さん。  
  
 SPEC  
 Bio Laboratory inc.