

# 分析試験成績書

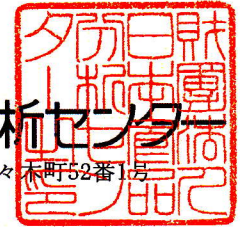
依頼者 株式会社 アンチエイジング・プロ

検体名 赤ワインエキスR5

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町52番1号



2011年(平成23年)07月14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	4.1 g/100g	.....		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	3.9 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	0.5 g/100g	.....		酸分解法
灰分	1.9 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	89.6 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	379 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	57.9 mg/100g	.....		原子吸光光度法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176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

以上