

越前かりんと
片岡 佐代子 様

福井県食品加工研究所長



分析の結果について

令和 4 年 10 月 6 日に受け取りました検体の分析結果は下記のとおりです。

記

供 試 品 名 ①麦茶大豆かりんとう
②バジル大豆かりんとう
③生姜大豆かりんとう 各 2 検体
製 造 者 名 越前かりんと
測 定 項 目 (1) 水分、(2) 粗灰分、(3) 粗たんぱく質、
(4) 粗脂肪、(5) 炭水化物、
(6) 無機成分 (ナトリウム)
分 析 結 果

100g 当たり

検体名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	灰分 (g)	炭水化物 (g)	ナトリ ウム(mg)	食塩相当 量(g)
麦茶	484	3.2	10.9	20.4	1.3	64.2	95	0.2
バジル	495	3.0	10.1	22.6	1.4	62.9	92	0.2
生姜	480	3.6	10.4	19.9	1.2	64.9	97	0.2

*エネルギー換算係数：たんぱく質 4, 脂質 9, 炭水化物 4

※2 検体を混合し分析

*たんぱく質は燃焼法 (改良デュマ法) で測定した。

窒素-たんぱく質換算係数：6.25

*食塩相当量は、ナトリウム含量から計算で求めた。(Na 含量(mg/100g)×2.54/1,000)