

十日町市伊達甲 2 3 6

有限会社 ネオ昭和 様

食品衛生法登録検査機関
社団法人 新潟県環境衛生中央研究所
〒940-2127 長岡市新産 2 丁目 1-2 番地 7
TEL (0258) 46-7151 FAX (0258) 46-9851



試験結果証明書

試験責任者	試験担当者

平成 21 年 7 月 3 日付依頼された試験結果を
以下のとおり証明いたします。

検 体 : うどん (乾麺)

試験項目	成績	試験方法
生菌数	550 個/g	食品衛生検査指針(微生物編)
大腸菌群	陰 性	〃
	——以下余白——	

十日町市伊達甲 2 3 6

有限会社 ネオ昭和

様

食品衛生法登録検査機関
社団法人 新潟県環境衛生中央研究所
〒940-2127 長岡市新産 2 丁目 1-2 番地
TEL (0258) 46-7151 FAX (0258) 46-9851



試験結果証明書

平成 21 年 7 月 3 日付依頼された試験結果を
以下のとおり証明いたします。

試験責任者	試験担当者

検 体 : からむし粉末

試験項目	成績	試験方法
水分	4.8 g/100g	栄養成分等の分析法 (厚生省) 減圧加熱乾燥法
	——以下余白——	

--	--	--

十日町市伊達甲 2 3 6

有限会社 ネオ昭和

様

食品衛生法登録検査機関
社団法人 新潟県環境衛生中央研究所
〒940-2127 長岡市新産 2 丁目 1-2 番地 7
TEL (0258) 46-7151 FAX (0258) 46-9851

試験結果証明書

試験責任者	試験担当者
	

平成 22 年 2 月 17 日付依頼された試験結果を
以下のとおり証明いたします。

検 体 : からむし粉末

試験項目	成績	試験方法
ナトリウム	17 mg/100g	原子吸光光度法 (乾式灰化法)
カルシウム	2,800 mg/100g	ICP発光分光法
カリウム	1,300 mg/100g	ICP発光分光法
鉄	17 mg/100g	ICP発光分光法
リン	270 mg/100g	モリブデンブルー吸光光度法
βカロテン	16,000 μg/100g	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB1	0.25 mg/100g	チオクローム法
ビタミンB2	1.1 mg/100g	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンC	検出せず (定量限界10mg/100g)	高速液体クロマトグラフ法
	——以下余白——	

十日町市伊達甲 2 3 6

有限会社 ネオ昭和

様

食品衛生法登録検査機関
社団法人 新潟県環境衛生中央研究所
〒940-2127 長岡市新産 2 丁目 1 番地 7
TEL (0258) 46-7151 FAX (0258) 46-9851

試験結果証明書

試験責任者	試験担当者

平成 21 年 7 月 3 日付依頼された試験結果を
以下のとおり証明いたします。

検体：うどん（乾麺）

試験項目	成績	試験方法
水分	12.6 g/100g	常圧加熱乾燥法
灰分	2.8 g/100g	直接灰化法
脂質	1.1 g/100g	酸分解法
たんぱく質	7.8 g/100g	窒素定量換算法
炭水化物	75.7 g/100g	計算により算出
熱量	344 kcal/100g	計算により算出
ナトリウム	980 mg/100g	原子吸光光度法（乾式灰化法）
食塩相当量	2.5 g/100g	計算により算出
	——以下余白——	

賞味期限 2010/12/11

栄養成分分析 試験方法：栄養成分等の分析法（厚生省）
タンパク係数は 6.25