

9-5, AKAHORISHINMACHI, YOKKAICHI, MIE 510-0825, JAPAN

PHONE: +81-59-354-1552 FAX: +81-59-351-0630

ANALYSIS CERTIFICATE

REPORT

Serial: 161019132-009-01E

Date: October 31, 2016

Article examined : Anabukiya Sanuki Udon(Noodles)

Name of Applicant : Anabuki Enterprise CO.,LTD

Result(s) of

Examination:

Energy	:	119 kcal/100g	※1
Water	:	70.8 g/100g	
Protein	:	2.8 g/100g	
Lipid	:	0.8 g/100g	
Carbohydrate	:	25.2 g/100g	※2
Ash	:	0.4 g/100g	
Sodium	:	166 mg/100g	※3
Sodium chloride equivalent	:	0.42 g/100g	

Examination condition :

The examination was conducted with the method specified by the applicant.

Method :

※1 Coefficient of Energy : Protein:4, Lipid:9, Carbohydrate:4

※2 100 - (Water + Protein + Lipid + Ash)

※3 AAS method

(Signature)



Masato Kobayashi, Chief Inspector



9-5, AKAHORISHINMACHI, YOKKAICHI, MIE 510-0825, JAPAN

PHONE: + 81-59-354-1552 FAX: + 81-59-351-0630

ANALYSIS CERTIFICATE

REPORT

Serial: 161019132-010-01E

Date: October 31, 2016

Article examined : Anabukiya Sanuki Udon(Soup)

Name of Applicant : Anabuki Enterprise CO.,LTD

Result(s) of
Examination:

Energy	:	32 kcal/100g	1
Water	:	88.8 g/100g	
Protein	:	1.1 g/100g	
Lipid	:	Less than 0.1g/100g	
Carbohydrate	:	6.9 g/100g	2
Ash	:	3.2 g/100g	
Sodium	:	1210 mg/100g	3
Sodium chloride equivalent	:	3.06 g/100g	

Examination condition :

The examination was conducted with the method specified by the applicant.

Method :

1 Coefficient of Energy : Protein:4, Lipid:9, Carbohydrate:4

2 100 - (Water + Protein + Lipid + Ash)

3 AAS method

(Signature)



Masato Kobayashi, Chief Inspector



検査成績書

依頼者
穴吹エンタープライズ株式会社 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : さぬきうどん (ABS-2)

特記事項:

2016年10月19日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	119 kcal/100g			2
水分	70.8 g/100g		常圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.8 g/100g		カルダール法 係数:5.70	
脂質	0.8 g/100g		酸分解法	
炭水化物	25.2 g/100g			3
灰分	0.4 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	166 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	0.42 g/100g			

検査条件:検体を依頼者指定の方法で調理後、検査した。

備考1 検査方法:食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数:たんぱく質:4、脂質:9、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

検査成績書

依頼者

穴吹エンタープライズ株式会社 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : つゆ

特記事項:

2016年10月19日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:7項目	-			1
エネルギー(熱量)	32 kcal/100g			2
水分	88.8 g/100g		減圧加熱乾燥法	
たんぱく質	1.1 g/100g		カルダール法 係数:6.25	
脂質	0.1g/100g未満		ソックスレー抽出法	
炭水化物	6.9 g/100g			3
灰分	3.2 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	1210 mg/100g		原子吸光光度法	
食塩相当量(ナトリウムからの換算)	3.06 g/100g			

検査条件:検体を依頼者指定の方法で調理後、検査した。

備考1 検査方法:食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)によった。

備考2 熱量換算係数:たんぱく質:4、脂質:9、炭水化物:4

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)