

分析試験成績書

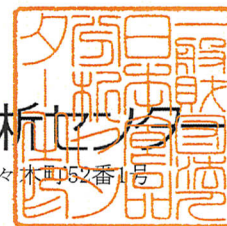
依頼者 Restaurant Caravansarai

検体名 梅の仁を使った杏仁豆腐
(2022年12月製造)

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代木1-15-2番1号



2022年12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
総アソ	1.6 ppm	1	ヒ°リジンピ°ラソ°ロソ吸光光度法

注1. クエン酸緩衝液 (pH5.5) を加え, β -グルコシターゼ (ア°モント°・エムルソ) により処理した後, 測定した。

以上