

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-004
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン あんぱん
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 82g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	278	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	7.9	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	3.0	g	酸分解法
炭水化物	54.8	g	計算法: 100g - (たんぱく質 + 脂質 + 水分 + 灰分)
ナトリウム	120	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3	g	ナトリウム換算法
水分	33.7	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.6	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-006
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン ジャムパン
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 86g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	290	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	5.4	g	燃焼法(たんぱく質換算係数：6.25)
脂質	4.0	g	酸分解法
炭水化物	58.0	g	計算法：100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	110	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3	g	ナトリウム換算法
水分	32.1	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.5	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-005
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン クリームパン
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 79g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	336	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	6.9	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	11.0	g	酸分解法
炭水化物	52.4	g	計算法: 100g - (たんぱく質 + 脂質 + 水分 + 灰分)
ナトリウム	110	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3	g	ナトリウム換算法
水分	29.2	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.5	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-007
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン チョコレートクリーム
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 86g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	331	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	7.4	g	燃焼法(たんぱく質換算係数：6.25)
脂質	14.1	g	酸分解法
炭水化物	43.7	g	計算法：100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	120	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3	g	ナトリウム換算法
水分	34.1	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.7	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-012
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン メープル味
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 69g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	336	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.9	g	燃焼法(たんぱく質換算係数：6.25)
脂質	10.4	g	酸分解法
炭水化物	51.8	g	計算法：100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	220	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.6	g	ナトリウム換算法
水分	28.0	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.9	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347, Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-018
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン 夕張メロン
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 74g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	339	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.7	g	燃焼法(たんぱく質換算係数：6.25)
脂質	10.8	g	酸分解法
炭水化物	51.8	g	計算法：100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	210	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.5	g	ナトリウム換算法
水分	27.9	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-009
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン とちおとめ
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 74g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	309	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	7.6	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	7.8	g	酸分解法
炭水化物	52.1	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	200	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.5	g	ナトリウム換算法
水分	31.7	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体No.】 FN09-11-011
 【顧客管理No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン 北海道クリーム
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 71g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	338	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	9.3	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	9.9	g	酸分解法
炭水化物	53.0	g	計算法: 100g - (たんぱく質 + 脂質 + 水分 + 灰分)
ナトリウム	220	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.6	g	ナトリウム換算法
水分	26.9	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.9	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-013
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン チョコレート味
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 74g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	343	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.6	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	12.0	g	酸分解法
炭水化物	50.2	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	220	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.5	g	ナトリウム換算法
水分	28.3	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.9	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体No.】 FN09-11-014
 【顧客管理No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン ブルーベリー味
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 70g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	342	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.2	g	燃焼法(たんぱく質換算係数：6.25)
脂質	10.5	g	酸分解法
炭水化物	53.7	g	計算法：100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	180	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.4	g	ナトリウム換算法
水分	26.9	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.7	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-017
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン 那須高原ミルク
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 74g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	349	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	7.7	g	燃焼法(たんぱく質換算係数：6.25)
脂質	11.8	g	酸分解法
炭水化物	52.9	g	計算法：100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	220	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.6	g	ナトリウム換算法
水分	26.8	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oye.co.jp

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2009年11月20日
 【検体 No.】 FN09-11-019
 【顧客管理 No.】 —
 【検体名】 発芽玄米パン 黒ゴマ
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 74g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	339	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	9.1	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	10.9	g	酸分解法
炭水化物	51.1	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	220	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.5	g	ナトリウム換算法
水分	28.0	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.9	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体No.】 FN11-03-007
 【顧客管理No.】 —
 【検体名】 静岡発ばななおれ
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 86g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分	検査方法
エネルギー	339 kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	7.9 g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	12.7 g	酸分解法
炭水化物	48.3 g	計算法: 100g - (たんぱく質 + 脂質 + 水分 + 灰分)
ナトリウム	171 mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.4 g	ナトリウム換算法
水分	30.3 g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8 g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市川納町50番地
Tel : 0749-64-2347 0749-64-2452
e-mail : n-lsl@ovc.daiichi.com

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体No.】 FN11-03-008
 【顧客管理No.】 —
 【検体名】 静岡発朝霧高原濃厚ミルク
 【製造業者】 —
 【製造日】 — 【内容量】 80g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	343	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.0	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	12.6	g	酸分解法
炭水化物	49.3	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	181	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.5	g	ナトリウム換算法
水分	29.3	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県東近江市別納町50番地
Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体No.】 FN11-03-009
 【顧客管理No.】 -
 【検体名】 静岡発りんごちゃん
 【製造業者】 -
 【製造日】 - 【内容量】 85g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	292	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	5.6	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	4.0	g	酸分解法
炭水化物	58.4	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	145	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.4	g	ナトリウム換算法
水分	31.4	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.6	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県豊郷町加納町50番地
Tel : 0749-64-2347 / 0749-64-2452
e-mail : n-lsl@oyc.co.jp

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体No.】 FN11-03-010
 【顧客管理No.】 -
 【検体名】 静岡発めろんちゃん
 【製造業者】 -
 【製造日】 - 【内容量】 84g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	315	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	6.7	g	燃烧法(たんぱく質換算係数:6.25)
脂質	11.9	g	酸分解法
炭水化物	45.3	g	計算法:100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	134	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3	g	ナトリウム換算法
水分	35.5	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.6	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライオン食品研究所

〒526-0804 滋賀県彦根市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@ove.co.jp

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体 No.】 FN11-03-011
 【顧客管理 No.】 -
 【検体名】 静岡発くるみちゃん
 【製造業者】 -
 【製造日】 - 【内容量】 91g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分	検査方法
エネルギー	294 kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.3 g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	5.9 g	酸分解法
炭水化物	51.9 g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	127 mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3 g	ナトリウム換算法
水分	33.3 g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.6 g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
 長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県豊岡市加納町 50 番地
 Tel : 0749-64-2347 0749-64-2452
 e-mail : n-lsl@ovc.co.jp

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体No.】 FN11-03-012
 【顧客管理No.】 --
 【検体名】 種子島産安納いもあんぱん
 【製造業者】 --
 【製造日】 -- 【内容量】 86g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	291	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.0	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	4.6	g	酸分解法
炭水化物	54.4	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	127	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.3	g	ナトリウム換算法
水分	32.4	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.6	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
長浜ライフサイエンスプラトリー

〒526-0804 滋賀県長浜市加納町50番地
Tel: 0749-64-2847 Fax: 0749-64-2452
e-mail: n-lsl@ovc.co.jp

2011年3月15日

栄養成分検査報告書

【検体受付日】 2011年3月7日
 【検体 No.】 FN11-03-013
 【顧客管理 No.】 -
 【検体名】 オホーツク産しおあんぱん
 【製造業者】 -
 【製造日】 - 【内容量】 90g
 【検査項目】 一般成分分析

【検査結果】

分析項目	可食部 100g あたりの成分		検査方法
エネルギー	284	kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	8.2	g	燃焼法(たんぱく質換算係数: 6.25)
脂質	4.0	g	酸分解法
炭水化物	53.7	g	計算法: 100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
ナトリウム	189	mg	原子吸光光度法
食塩相当量	0.5	g	ナトリウム換算法
水分	33.3	g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8	g	直接灰化法

オリエンタル酵母工業株式会社 長浜事業所
長浜ライフサイエンスラボラトリー

〒526-0804 滋賀県彦根市加納町 50 番地
Tel : 0749-64-2347 Fax : 0749-64-2452
e-mail : n.lsl@oyd.co.jp