

第 2019092008 - 01 号

2019年9月24日

試験成績報告書

依頼者 : 株式会社ナチュラルフード 様

株式会社
つくば食品評価センター
〒300-0841 茨城県つくば市向原 635
TEL 029 (842) 4946

2019年9月20日に当センターに依頼された供試品について、試験した結果を下記のとおり報告いたします。

1. 供試品

検	体	名	米粉パン
製	造	者	ナチュラルフード
製	造	日	9月16日

2. 試験実施日

2019年9月24日

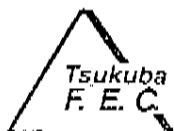
3. 方法

- ・卵由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 卵〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・乳(カゼイン)由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 乳(カゼイン)〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・乳(ホエイ)由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 乳(ホエイ)〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・小麦由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 小麦〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・そば由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 そば〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・落花生由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 落花生〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・甲殻類由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 甲殻類〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・大豆由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 大豆〔アリナム株式会社〕を使用した。
 - ・ごま由来タンパク質の検出には アレルゲンアイ イムノマト 加熱用 ごま〔アリナム株式会社〕を使用した。
- ・下限検出限界: 2.0 µg/mL

4. 結果

項目	結果
卵由来タンパク質の検出	陰性
乳(カゼイン)由来タンパク質の検出	陰性
乳(ホエイ)由来タンパク質の検出	陰性
小麦由来タンパク質の検出	陰性
そば由来タンパク質の検出	陰性
落花生由来タンパク質の検出	陰性
甲殻類由来タンパク質の検出	陰性
大豆由来タンパク質の検出	陰性
ごま由来タンパク質の検出	陰性

---以下余白---



当試験所は、食品に関する各種試験（微生物、栄養成分、特定原材料、残留農薬、動物用医薬品、放射能、官能評価、異物検査など）を行っております。
試験項目の詳細は、弊社、ホームページをご覧ください。
<http://www.tfec.co.jp>

