

検査結果報告書

検体名：「麻の実」 ※賞味期限2022.05.15

区 分：食品（乾燥種子）

分析日：2022年5月26～6月3日

検査結果

項目	規格	分析値	試験法	備考
外観性状	麻種子特有の性状・色調	適合	目視、官能評価	食品衛生法／衛生規範に準じる
食味	酸味・異臭を認めず	適合	官能評価	食品衛生法／衛生規範に準じる
含水率	4～9%	5.5%	乾燥減量検査法	食品衛生法／衛生規範に準じる
一般生菌	300,000cfu/g以下	< 20	食品添加物公定書 一般試験法	食品衛生法／衛生規範に準じる
特定菌	10cfu/g以下（大腸菌群）	< 10	食品添加物公定書 一般試験法	食品衛生法／衛生規範に準じる
過酸化価	0-5meq/kg	0.2	基準油脂分析試験法	食品衛生法／衛生規範に準じる

※本検査においては「検体」（乾燥 麻の実）の性質から、食品衛生規範に定める諸規格値を参考とした。

※継続実施しておりました過酸化価の結果を追記しております。結果、問題ございませんでした。

報告日：2022年6月6日

報告者：株式会社ツツミプランニング

研究所 品質管理部

