

分析成分	試料番号	製品の特長	栄養成分 量による 分類番号 (※1)	分析方法	試験結果/ %				繰返し精 度の相対 標準偏差 / RSD <sub>r</sub> %	備考
					1	2	3	平均値		
水分	A	牛皮、でんぷん又は米粉を使用したガム製品	5	検査法第3章 1.1	12.665	12.696	12.487	12.616	0.89	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第3章 1.1	3.957	4.029	3.961	3.982	1.02	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第3章 1.1	17.221	17.446	17.091	17.253	1.04	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第3章 1.1	27.879	28.389	28.130	28.133	0.91	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第3章 1.1	23.392	23.650	23.294	23.445	0.78	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第3章 1.1	17.751	18.868	18.094	18.238	3.14	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第3章 1.1	16.013	16.221	15.785	16.006	1.36	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第3章 1.1	9.894	10.457	10.202	10.184	2.77	
	I	食物繊維(デキストリン・セルロース)を使用した製品	7	検査法第3章 1.1	11.753	11.916	11.634	11.768	1.20	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第3章 1.1	22.861	23.124	22.495	22.827	1.38	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第3章 1.1	5.944	6.105	5.962	6.004	1.47	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第3章 1.1	13.875	12.920	13.734	13.510	3.82	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第3章 1.1	6.585	6.838	6.610	6.678	2.09	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第3章 1.2	81.669	81.643	81.688	81.667	0.03	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第3章 1.1	36.663	37.065	37.906	37.211	1.70	

※1 1～9: [AOAC International によるマトリックス分類のためのFood Triangle](#)における分類番号(脂肪:炭水化物:たん白質)  
1: (67～100%:0～33%:0～33%) 4: (34～66%:34～66%:0～33%) 7: (0～33%:34～66%:34～66%)  
2: (34～66%:0～33%:34～66%) 5: (0～33%:67～100%:0～33%) 8: (0～33%:0～33%:34～66%)  
3: (34～66%:0～33%:0～33%) 6: (0～33%:34～66%:0～33%) 9: (0～33%:0～33%:67～100%)  
10: 水分が多く、脂肪、炭水化物及びたん白質がいずれも33%以下のもの