

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
エトキシキン	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7章 1	< 0.2	75	80.708	73.757	67.916	74.127	98.8	8.6	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第7章 1	< 0.2	75	91.049	73.759	72.907	79.238	106	13	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第7章 1	< 0.2	75	84.355	72.987	71.503	76.282	102	9.2	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第7章 1	< 0.2	75	77.549	63.334	68.366	69.750	93.0	10	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第7章 1	< 0.2	75	71.509	71.746	71.887	71.714	95.6	0.3	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第7章 1	< 0.2	150	155.71	149.52	150.61	151.95	101	2.2	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第7章 1	< 0.2	75	74.476	74.802	73.631	74.303	99.1	0.8	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第7章 1	< 0.2	75	74.632	74.822	75.196	74.883	99.8	0.4	
	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7章 1	< 0.2	75	76.456	69.632	69.013	71.700	95.6	5.8	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第7章 1	< 0.2	75	73.421	72.543	73.234	73.066	97.4	0.6	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第7章 1	< 0.2	75	75.430	73.224	71.126	73.260	97.7	2.9	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第7章 1	< 0.2	150	147.04	142.28	142.70	144.01	96.0	1.8	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第7章 1	< 0.2	75	76.681	76.305	75.270	76.085	101	1.0	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第7章 1	< 0.2	15	16.541	14.303	14.589	15.144	101	8.0	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第7章 1	< 0.2	75	71.693	69.667	74.639	72.000	96.0	3.5	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
BHA	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7章3	< 0.1	150	150.82	150.39	150.44	150.55	100	0.2	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第7章3	6.2	150	158.66	157.97	154.71	157.11	101	1.4	妨害ピークあり
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第7章3	< 0.1	150	153.30	153.69	149.92	152.30	102	1.4	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第7章3	< 0.1	150	150.78	149.12	148.66	149.52	99.7	0.7	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第7章3	< 0.1	150	149.00	153.26	146.26	149.51	99.7	2.4	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第7章3	< 0.1	150	146.78	146.87	146.72	146.79	97.9	0.05	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第7章3	< 0.1	150	149.11	146.06	151.94	149.04	99.4	2.0	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第7章3	< 0.1	150	146.91	146.63	146.50	146.68	97.8	0.1	
	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7章3	< 0.1	150	154.51	152.42	151.66	152.86	102	1.0	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第7章3	< 0.1	150	150.12	151.58	147.43	149.71	99.8	1.4	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第7章3	< 0.1	150	155.00	154.35	154.09	154.48	103	0.3	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第7章3	< 0.1	150	158.67	152.55	155.94	155.72	104	2.0	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第7章3	< 0.1	150	149.84	149.52	149.62	149.66	99.8	0.1	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第7章3	< 0.1	30	29.273	30.087	30.178	29.846	99.5	1.7	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第7章3	< 0.1	150	150.69	147.08	147.36	148.38	98.9	1.4	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
BHT	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7章2	< 0.1	150	147.63	146.13	147.60	147.12	98.1	0.6	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第7章2	< 0.1	150	149.41	151.28	146.29	148.99	99.3	1.7	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第7章2	< 0.1	150	148.13	152.90	149.15	150.06	100	1.7	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第7章2	< 0.1	150	145.39	148.68	146.29	146.79	97.9	1.2	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第7章2	< 0.1	150	145.53	153.44	145.99	148.32	98.9	3.0	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第7章2	< 0.1	150	150.33	149.99	148.37	149.56	99.7	0.7	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第7章2	< 0.1	150	149.50	145.58	157.55	150.88	101	4.0	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第7章2	< 0.1	150	148.10	146.69	148.28	147.69	98.5	0.6	
	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7章2	< 0.1	150	146.25	143.92	142.89	144.35	96.2	1.2	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第7章2	< 0.1	150	147.62	150.06	147.71	148.46	99.0	0.9	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第7章2	< 0.1	150	153.70	152.47	153.59	153.25	102	0.4	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第7章2	< 0.1	150	150.74	149.64	152.89	151.09	101	1.1	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第7章2	< 0.1	150	149.28	147.87	149.85	149.00	99.3	0.7	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第7章2	< 0.1	30	29.171	29.542	28.531	29.081	96.9	1.8	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第7章2	< 0.1	150	148.22	145.08	143.73	145.68	97.1	1.6	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
亜硝酸ナトリウム	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7章 4	1	100	106.82	107.77	112.97	109.19	108	3.1	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第7章 4	3	100	116.04	117.41	106.50	113.32	110	5.4	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第7章 4	5	100	114.92	117.91	114.95	115.93	111	1.5	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第7章 4	< 1	100	108.32	119.65	116.87	114.95	114	5.2	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第7章 4	1	100	108.90	119.27	115.01	114.39	113	4.6	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第7章 4	5	100	114.76	107.16	108.22	110.05	105	3.9	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第7章 4	1	100	101.12	103.98	105.58	103.56	102	2.2	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第7章 4	1	100	99.620	109.98	112.64	107.41	106	6.5	
	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7章 4	3	100	97.660	96.380	97.620	97.220	94.2	0.8	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第7章 4	8	100	117.66	104.50	114.48	112.21	105	6.6	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第7章 4	20	100	107.59	116.64	119.54	114.59	94.2	6.6	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第7章 4	< 1	100	93.05	97.98	97.42	96.15	96.0	2.8	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第7章 4	8	100	110.71	113.98	108.72	111.14	104	2.6	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第7章 4	< 1	20	22.212	22.684	23.372	22.756	114	2.6	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第7章 4	< 1	100	107.07	107.40	104.50	106.32	106	1.5	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
クロルピリホ スメチル	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6章 第2節2	< 0.03	10	7.169	8.688	7.158	7.672	76.7	11	
	B	ビール酵母を使用した サプリメント製品	5	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	9.963	9.518	10.028	9.836	98.4	2.8	
	C	さつまいもを使用した製 品	5	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	8.808	8.911	7.169	8.296	83.0	12	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	9.356	9.621	9.437	9.471	94.7	1.4	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	10.092	9.356	9.990	9.813	98.1	4.1	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	10.805	9.709	10.492	10.335	103	5.5	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	10.140	7.993	8.361	8.831	88.3	13	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	9.332	9.869	9.474	9.558	95.6	2.9	
	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6章 第2節2	< 0.03	10	10.368	9.903	9.961	10.077	101	2.5	
	J	鶏加工品を使用した製 品	8	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	10.271	10.596	10.178	10.348	103	2.1	
	K	コラーゲンを使用した製 品	8	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	7.832	9.032	8.464	8.443	84.4	7.1	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	9.019	9.957	9.356	9.444	94.4	5.0	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	8.888	10.384	9.219	9.497	95.0	8.3	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第6章 第2節3	< 0.02	2	1.8922	1.9111	1.7738	1.8590	93.0	4.0	
	O	豚あばら骨を用いた製 品	10	検査法第6章 第2節2	< 0.03	10	9.394	10.496	9.367	9.752	97.5	6.6	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)

2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)

3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
ピリミホスメチル	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6章第2節2	< 0.03	2	1.7233	1.5844	1.5788	1.6288	81.4	5.0	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.1708	2.2124	2.0915	2.1582	108	2.8	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	1.8379	2.0520	1.4954	1.7951	89.8	16	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.1055	2.1972	2.0277	2.1101	106	4.0	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.2319	2.1749	2.0992	2.1687	108	3.1	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.4432	2.3249	2.1509	2.3063	115	6.4	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.1147	1.8224	1.7140	1.8837	94.2	11	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.0644	2.2634	2.0060	2.1113	106	6.4	
	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6章第2節2	< 0.03	2	2.3566	2.0627	2.0775	2.1656	108	7.6	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.2399	2.3835	2.0954	2.2396	112	6.4	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	1.6537	2.1115	1.6727	1.8126	90.6	14	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.0597	2.3214	1.9732	2.1181	106	8.6	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.0162	2.3690	1.9301	2.1051	105	11	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第6章第2節3	< 0.02	0.4	0.42622	0.46418	0.37988	0.42343	106	10	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第6章第2節2	< 0.03	2	2.1244	2.4151	1.9827	2.1741	109	10	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
マラチオン	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6章第2節2	< 0.03	10	5.881	7.587	6.040	6.503	65.0	14	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	9.670	9.216	9.649	9.512	95.1	2.7	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	8.370	8.459	6.781	7.870	78.7	12	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	8.255	8.444	8.540	8.413	84.1	1.7	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	9.591	8.832	9.555	9.326	93.3	4.6	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	10.491	8.994	9.790	9.758	97.6	7.7	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	8.525	6.425	6.728	7.226	72.3	16	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	9.382	9.605	9.408	9.465	94.7	1.3	
	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6章第2節2	< 0.03	10	10.516	9.834	9.942	10.097	101	3.6	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	10.155	9.887	10.008	10.017	100	1.3	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	7.498	8.398	7.931	7.942	79.4	5.7	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	9.110	9.709	9.420	9.413	94.1	3.2	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	8.747	10.028	9.049	9.275	92.7	7.2	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第6章第2節3	< 0.02	2	1.8806	1.8699	1.7785	1.8430	92.2	3.0	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第6章第2節2	< 0.03	10	9.619	10.318	9.478	9.805	98.1	4.6	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
メタミドホス	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6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.12529	0.13498	0.15367	0.13798	69.0	10	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.11564	0.12499	0.12827	0.12297	61.5	5.3	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.14226	0.13967	0.13591	0.13928	69.6	2.3	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.13717	0.13773	0.15373	0.14288	71.4	6.6	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.13309	0.13453	0.14637	0.13800	69.0	5.3	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.12649	0.13375	0.15518	0.13847	69.2	11	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.13432	0.12318	0.14176	0.13309	66.5	7.0	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.12911	0.12941	0.12976	0.12943	64.7	0.3	
	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6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.15894	0.17650	0.17246	0.16930	84.7	5.4	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.16467	0.17207	0.17505	0.17060	85.3	3.1	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.14057	0.16384	0.15912	0.15451	77.3	8.0	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.13387	0.13161	0.12402	0.12983	64.9	4.0	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.15278	0.16729	0.16060	0.16022	80.1	4.5	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.04	0.020948	0.026428	0.024494	0.023957	59.9	12	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第6章第1節38.1	< 0.003	0.2	0.13185	0.15873	0.15927	0.14995	75.0	10	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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



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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
グリホサート	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6章第2節4	< 0.4	15	13.188	13.934	15.329	14.150	94.3	7.7	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	15.347	15.838	14.706	15.297	102	3.7	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	14.190	15.705	15.969	15.288	102	6.3	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	13.873	14.613	15.525	14.670	97.8	5.6	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	16.088	15.244	14.600	15.311	102	4.9	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	13.040	14.474	15.584	14.366	95.8	8.9	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	13.792	14.558	16.005	14.785	98.6	7.6	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	14.269	16.222	16.143	15.545	104	7.1	
	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6章第2節4	< 0.4	15	15.304	13.012	16.645	14.987	99.9	12	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	16.559	15.609	15.908	16.025	107	3.0	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	14.273	16.181	16.795	15.750	105	8.4	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	16.055	14.248	16.933	15.745	105	8.7	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	15.478	16.135	15.366	15.660	104	2.7	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第6章第2節4	< 0.2	3	3.3580	3.0779	2.8502	3.0954	103	8.2	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第6章第2節4	< 0.4	15	17.543	15.633	14.119	15.765	105	11	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
アフラトキシン B <sub>1</sub>	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5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.021967	0.020137	0.019399	0.020501	103	6.4	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.018864	0.018174	0.017985	0.018341	91.3	2.5	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.021968	0.019846	0.019253	0.020356	102	7.0	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.020634	0.017410	0.020427	0.019490	97.5	9.3	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.021127	0.019963	0.019511	0.020200	101	4.1	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	0.0003	0.02	0.021345	0.020759	0.019085	0.020396	100	5.8	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.018174	0.019381	0.017639	0.018398	90.6	4.9	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.020977	0.020265	0.019172	0.020138	99.4	4.6	
	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5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.020842	0.020630	0.018448	0.019973	99.9	6.6	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	0.0003	0.02	0.019653	0.019186	0.018525	0.019121	94.1	3.0	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.020264	0.019332	0.018774	0.019457	96.9	3.9	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.020958	0.019038	0.018393	0.019463	97.3	6.9	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	0.0039	0.02	0.023598	0.023719	0.022093	0.023137	96.0	4.7	妨害ピークあり
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節2	< 0.0006	0.004	0.003951	0.003646	0.003444	0.003680	92.0	6.9	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0003	0.02	0.019862	0.018579	0.017791	0.018744	93.5	5.6	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
デオキシニバレノール	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5章第1節5.1	< 0.03	2	1.5890	1.9272	2.0194	1.8452	92.3	12	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.8214	2.3335	2.0376	2.0642	103	12	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.6313	2.1350	1.9417	1.9027	95.1	13	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.5873	2.0080	1.7785	1.7913	89.0	12	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.7317	2.1262	1.7445	1.8675	93.4	12	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	1	1.0346	1.2239	0.9401	1.0662	107	14	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.7347	2.3647	1.8096	1.9697	98.5	17	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第1節5.1	0.15	2	2.1734	2.4101	1.9651	2.1829	101	11	
	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5章第1節5.1	< 0.03	2	1.6325	1.9616	1.9905	1.8615	93.1	11	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.7254	2.3702	1.8326	1.9761	98.8	17	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	2.2296	2.4055	1.9796	2.2049	110	9.7	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第1節5.1	—	1	試験不可	試験不可	試験不可	—	—	—	抽出溶媒が吸収され操作不可
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	1.5987	2.1730	1.9171	1.8963	94.1	15	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第1節5.1	< 0.01	0.4	0.36021	0.36165	0.37565	0.36584	91.5	2.3	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第1節5.1	< 0.03	2	2.0612	2.4732	1.7375	2.0906	105	18	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
カドミウム	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4章 1	< 0.03	1	0.9221	0.9863	1.0621	0.9902	99.0	7.1	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0259	1.0717	1.0598	1.0525	105	2.3	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0230	1.0083	1.0005	1.0106	101	1.1	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0085	1.0046	1.0623	1.0251	103	3.1	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0335	1.0552	1.0623	1.0503	105	1.4	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0021	1.0758	1.0841	1.0540	104	4.3	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第4章 1	< 0.03	1	0.9712	1.0703	1.0938	1.0451	104	6.3	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0592	1.0781	1.1011	1.0795	105	2.0	
	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4章 1	< 0.03	1	0.8444	0.9911	1.0165	0.9507	94.7	9.8	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第4章 1	< 0.03	1	0.9828	0.9643	0.9842	0.9771	97.7	1.1	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第4章 1	< 0.03	1	1.0102	0.9437	0.9628	0.9722	97.2	3.5	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第4章 1	0.66	1	1.6257	1.6280	1.6374	1.6304	97.4	0.6	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第4章 1	< 0.03	1	0.8732	1.0241	0.9992	0.9655	95.4	8.5	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第4章 1	< 0.03	0.2	0.17145	0.16938	0.15691	0.16591	83.0	4.7	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第4章 1	< 0.03	1	0.9571	0.9865	1.0791	1.0076	101	6.3	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
鉛	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4章 3	< 0.2	3	2.64680	2.65960	2.87190	2.72610	90.9	4.6	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.98610	2.62740	2.61520	2.74290	91.4	7.7	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.79460	2.77220	2.64760	2.73813	91.3	2.9	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第4章 3	< 0.2	3	3.00430	2.86440	2.91910	2.92927	97.6	2.4	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.74200	2.82150	2.83210	2.79853	93.3	1.8	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第4章 3	< 0.2	3	3.01450	2.74400	2.70630	2.82160	94.1	6.0	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.67890	2.78240	2.78580	2.74903	91.6	2.2	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.72740	2.92460	3.02520	2.89240	95.8	5.3	
	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4章 3	0.3	3	2.82960	3.01230	3.31560	3.05250	91.2	9.0	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.75800	2.71730	2.84680	2.77403	92.2	2.4	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.72540	2.98880	2.77050	2.82823	93.1	5.0	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.88700	2.72590	2.86680	2.82657	93.6	3.1	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第4章 3	0.8	3	3.26050	3.82440	3.70100	3.59530	92.7	11	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第4章 3	< 0.2	0.5	0.37381	0.48623	0.49272	0.45092	90.2	15	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第4章 3	< 0.2	3	2.59800	2.86270	2.78590	2.74887	91.6	5.0	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
砒素	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4章4	< 0.05	15	13.170	14.687	14.261	14.039	93.6	5.6	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第4章4	< 0.05	15	13.142	15.580	14.442	14.388	95.8	8.5	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第4章4	< 0.05	15	13.544	14.823	14.685	14.351	95.7	4.9	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第4章4	< 0.05	15	12.698	15.558	14.524	14.260	95.1	10	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第4章4	< 0.05	15	13.512	14.436	14.655	14.201	94.6	4.3	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第4章4	0.33	15	15.281	13.701	14.771	14.584	95.0	5.7	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第4章4	< 0.05	15	12.974	14.741	14.442	14.052	93.6	6.7	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第4章4	< 0.05	15	13.910	13.749	13.998	13.886	92.6	0.9	
	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4章4	< 0.05	15	15.041	13.354	14.644	14.346	95.6	6.2	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第4章4	< 0.05	15	14.100	14.143	14.195	14.146	94.2	0.3	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第4章4	0.07	15	17.488	14.210	14.901	15.533	103	11	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第4章4	2.4	15	16.251	14.219	16.299	15.590	88.2	9.0	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第4章4	0.33	15	15.970	13.559	14.313	14.614	95.2	8.6	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第4章4	< 0.05	3.0	3.0426	2.6622	2.9271	2.8773	95.7	6.8	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第4章4	< 0.05	15	13.587	12.623	13.672	13.294	88.6	4.4	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
α-BHC	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009404	0.007433	0.008780	0.008539	85.4	12	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008079	0.008010	0.006979	0.007689	76.9	8.0	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009090	0.008629	0.008504	0.008741	87.4	3.5	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009439	0.009244	0.008815	0.009166	91.7	3.5	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009863	0.009620	0.008491	0.009325	93.2	7.9	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008122	0.009846	0.007772	0.008580	85.4	13	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008109	0.007398	0.008127	0.007878	78.8	5.3	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.006576	0.008939	0.007758	0.007758	77.6	15	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.007724	0.005741	0.007789	0.007085	70.8	16	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.006982	0.008619	0.006665	0.007422	74.2	14	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.006058	0.010072	0.008962	0.008364	83.6	25	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.006249	0.006138	0.006698	0.006362	63.6	4.7	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.006490	0.009676	0.007315	0.007827	78.3	21	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0013956	0.0013787	0.0016190	0.0014644	73.2	9.2	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008085	0.010132	0.009533	0.009250	92.5	11	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
β-BHC	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010924	0.009752	0.011814	0.010830	108	9.5	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.006773	0.008001	0.005736	0.006837	68.4	17	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010735	0.010995	0.010146	0.010625	106	4.1	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010176	0.011251	0.010924	0.010784	108	5.1	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010866	0.012308	0.010248	0.011141	110	9.6	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008962	0.012128	0.009705	0.010265	103	16	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009396	0.011981	0.010070	0.010482	105	13	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009577	0.010734	0.010238	0.010183	102	5.7	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009846	0.009117	0.010072	0.009678	96.8	5.2	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009164	0.010502	0.009525	0.009730	97.3	7.1	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009244	0.010756	0.010267	0.010089	101	7.6	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009667	0.008078	0.009606	0.009117	91.2	9.9	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009529	0.010952	0.010383	0.010288	103	7.0	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0019909	0.0018822	0.0021122	0.0019951	99.8	5.8	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010324	0.011234	0.011683	0.011080	111	6.2	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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



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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
γ-BHC	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010418	0.008036	0.010377	0.009610	96.1	14	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008162	0.008614	0.007795	0.008190	81.9	5.0	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009992	0.009583	0.009158	0.009578	95.8	4.4	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010415	0.010291	0.009764	0.010157	102	3.4	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010260	0.010678	0.009777	0.010238	102	4.4	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008828	0.010383	0.008880	0.009364	93.6	9.4	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009204	0.009030	0.008741	0.008992	89.9	2.6	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008436	0.009155	0.008748	0.008780	86.3	4.2	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008943	0.006554	0.009420	0.008306	83.1	18	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008379	0.009840	0.008347	0.008855	88.6	9.6	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008358	0.010524	0.009140	0.009341	93.4	12	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008172	0.006972	0.008748	0.007964	79.6	11	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009125	0.010193	0.009211	0.009510	95.1	6.2	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0016853	0.0016188	0.0018404	0.0017148	85.7	6.6	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009800	0.010685	0.010949	0.010478	105	5.7	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
δ-BHC	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010814	0.009036	0.011873	0.010574	105	14	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.007129	0.008199	0.006187	0.007172	71.7	14	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009660	0.010293	0.009753	0.009902	99.0	3.5	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010128	0.010395	0.009970	0.010164	102	2.1	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010874	0.011526	0.009939	0.010780	107	7.4	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009095	0.010713	0.009514	0.009774	97.7	8.6	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009096	0.011537	0.009004	0.009879	98.8	15	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008870	0.010190	0.009732	0.009597	96.0	7.0	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009493	0.008548	0.010082	0.009374	93.7	8.3	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008655	0.010053	0.009480	0.009396	94.0	7.5	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009228	0.010906	0.009816	0.009983	99.8	8.5	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009414	0.007665	0.009617	0.008899	89.0	12	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009716	0.010920	0.010292	0.010309	103	5.8	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0019358	0.0016246	0.0017793	0.0017799	89.0	8.7	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010169	0.011332	0.011993	0.011165	112	8.3	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
o,p'-DDD	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10345	0.08594	0.11100	0.10013	100	13	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08367	0.08568	0.08184	0.08373	83.5	2.3	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10114	0.10240	0.09549	0.09968	99.4	3.7	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10330	0.10914	0.10424	0.10556	106	3.0	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10607	0.11460	0.10830	0.10966	109	4.1	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09997	0.10785	0.09654	0.10145	101	5.7	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09327	0.10682	0.08686	0.09565	95.7	11	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08940	0.10196	0.09926	0.09687	96.9	6.8	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09178	0.09125	0.09991	0.09431	93.8	5.2	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08667	0.10050	0.09310	0.09342	93.4	7.4	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08898	0.10693	0.09787	0.09793	97.9	9.2	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	0.0033	0.1	0.09493	0.08183	0.09437	0.09038	87.1	8.5	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10023	0.10695	0.10382	0.10367	104	3.2	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.02	0.021583	0.017833	0.021124	0.020180	101	10	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09549	0.12153	0.11715	0.11139	111	13	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
p,p'-DDD	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10564	0.08574	0.11038	0.10059	101	13	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08261	0.08593	0.08083	0.08312	83.1	3.1	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10055	0.09858	0.09550	0.09821	98.2	2.6	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10390	0.10431	0.10461	0.10427	104	0.3	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10465	0.11270	0.10595	0.10777	107	4.0	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09685	0.10551	0.09457	0.09898	98.4	5.9	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09399	0.10883	0.08447	0.09576	95.3	13	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09856	0.10150	0.09699	0.09902	99.0	2.3	
	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5章第2節1	0.0007	0.1	0.10010	0.09293	0.09854	0.09719	96.5	3.9	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09244	0.10245	0.09011	0.09500	95.0	6.9	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09668	0.10466	0.09756	0.09963	99.6	4.4	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	0.0015	0.1	0.10067	0.08420	0.09419	0.09302	91.5	9.1	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10389	0.11420	0.10353	0.10721	107	5.7	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.02	0.021554	0.017516	0.020820	0.019963	99.8	11	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10783	0.11594	0.12009	0.11462	115	5.4	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
o,p'-DDE	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10018	0.08871	0.10706	0.09865	98.7	9.4	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08424	0.09267	0.09049	0.08913	89.1	4.9	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09694	0.10311	0.09499	0.09835	98.3	4.3	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10405	0.10817	0.09662	0.10295	103	5.7	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10994	0.11112	0.10010	0.10705	107	5.7	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09792	0.11320	0.09625	0.10246	102	9.1	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09400	0.10507	0.08721	0.09543	95.1	9.5	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08579	0.09352	0.09228	0.09053	90.5	4.6	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09522	0.08491	0.09783	0.09265	92.1	7.4	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08695	0.10044	0.09393	0.09377	93.8	7.2	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09036	0.10842	0.09093	0.09657	96.6	11	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09563	0.08025	0.09321	0.08970	89.7	9.2	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09636	0.10919	0.10288	0.10281	103	6.2	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.02	0.022053	0.017515	0.021828	0.020465	102	12	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09784	0.11091	0.11145	0.10673	107	7.2	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
p,p'-DDE	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10644	0.08841	0.10853	0.10113	101	11	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09222	0.09568	0.08855	0.09215	92.2	3.9	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09837	0.10353	0.09346	0.09845	98.5	5.1	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09822	0.10825	0.09979	0.10209	102	5.3	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10289	0.11456	0.10097	0.10614	106	7.0	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	0.0021	0.1	0.09015	0.11319	0.09990	0.10108	99.0	12	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09045	0.11183	0.08658	0.09629	95.9	14	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08017	0.09217	0.08706	0.08647	85.8	7.0	
	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5章第2節1	0.0008	0.1	0.09256	0.08843	0.10296	0.09465	93.9	8.0	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08666	0.10431	0.08921	0.09339	93.4	10	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09023	0.10611	0.09308	0.09647	96.5	8.8	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	0.0021	0.1	0.09210	0.08147	0.09826	0.09061	88.5	9.6	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	0.0008	0.1	0.09791	0.10859	0.10431	0.10360	103	5.2	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.02	0.022497	0.017864	0.021161	0.020507	103	12	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09566	0.11369	0.10918	0.10618	106	8.8	

※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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
o,p'-DDT	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10488	0.09681	0.11674	0.10614	106	9.4	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08661	0.10618	0.09231	0.09503	95.0	11	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10218	0.11522	0.09990	0.10577	106	7.8	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10030	0.11303	0.09813	0.10382	104	7.8	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	0.0007	0.1	0.11023	0.12749	0.09567	0.11113	110	14	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08744	0.11661	0.09611	0.10005	99.6	15	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09200	0.12404	0.09366	0.10323	103	18	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.08266	0.09252	0.09072	0.08863	88.6	5.9	
	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5章第2節1	0.0009	0.1	0.10791	0.08924	0.10248	0.09988	99.0	9.7	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09549	0.10040	0.09795	0.09795	97.9	2.5	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10018	0.11000	0.09371	0.10130	101	8.1	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09196	0.08028	0.09110	0.08778	87.8	7.4	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10678	0.10818	0.10623	0.10706	107	0.9	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.02	0.022261	0.017056	0.018403	0.019240	96.2	14	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10511	0.11960	0.11253	0.11241	112	6.4	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
p,p'-DDT	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.11043	0.10881	0.12158	0.11361	114	6.1	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09095	0.12263	0.08532	0.09963	99.6	20	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10946	0.12386	0.09944	0.11092	111	11	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09875	0.11600	0.09461	0.10312	103	11	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	0.0007	0.1	0.11530	0.13367	0.09345	0.11414	113	18	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10168	0.11883	0.09740	0.10597	106	11	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09573	0.13247	0.09179	0.10666	107	21	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09160	0.09687	0.10420	0.09756	97.6	6.5	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.11661	0.09199	0.10505	0.10455	104	12	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.10436	0.10613	0.10389	0.10479	105	1.1	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.11076	0.12667	0.09925	0.11223	112	12	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.09598	0.08702	0.09217	0.09172	91.7	4.9	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.11602	0.11390	0.10611	0.11201	112	4.7	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.02	0.020921	0.017254	0.017435	0.018537	92.7	11	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.1	0.11515	0.12424	0.11895	0.11945	119	3.8	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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



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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
アルドリン	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009769	0.007538	0.009025	0.008777	87.8	13	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008500	0.008648	0.008221	0.008456	84.6	2.6	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009745	0.009708	0.009609	0.009687	96.9	0.7	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009795	0.010320	0.010032	0.010049	100	2.6	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010184	0.011296	0.009569	0.010350	103	8.5	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008664	0.010658	0.009177	0.009500	95.0	11	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008756	0.009190	0.008609	0.008852	88.5	3.4	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.007682	0.009030	0.008031	0.008248	82.5	8.5	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009184	0.007433	0.008725	0.008447	84.5	11	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008600	0.009698	0.008063	0.008787	87.9	9.5	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008253	0.009835	0.008460	0.008849	88.5	9.7	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008398	0.007204	0.008423	0.008008	80.1	8.7	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009326	0.010464	0.009373	0.009721	97.2	6.6	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0017303	0.0016015	0.0017817	0.0017045	85.2	5.4	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009183	0.010681	0.010160	0.010008	100	7.6	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
ディルドリン	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010816	0.009349	0.011342	0.010502	103	10	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008224	0.009350	0.007911	0.008495	85.0	8.9	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010169	0.010831	0.009993	0.010331	103	4.3	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010537	0.011159	0.010437	0.010711	107	3.7	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010947	0.012448	0.010586	0.011327	112	8.8	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009594	0.011482	0.009827	0.010301	102	10	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009475	0.011746	0.008889	0.010037	100	15	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008795	0.009962	0.009369	0.009375	92.6	6.3	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009815	0.009177	0.010232	0.009741	97.4	5.5	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009397	0.011112	0.009365	0.009958	99.6	10	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009617	0.010858	0.010028	0.010168	102	6.2	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009698	0.008344	0.009664	0.009235	92.4	8.4	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010220	0.011163	0.010354	0.010579	106	4.8	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0022774	0.0018920	0.0023265	0.0021653	108	11	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010387	0.011848	0.011727	0.011321	113	7.2	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
エンドリン	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.011170	0.010029	0.012694	0.011298	113	12	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008583	0.009660	0.008341	0.008861	88.6	7.9	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010976	0.011131	0.010147	0.010751	108	4.9	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010361	0.011172	0.010371	0.010635	106	4.4	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.011283	0.012730	0.010823	0.011612	116	8.6	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009858	0.011782	0.009796	0.010479	105	11	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009740	0.012655	0.008543	0.010313	103	21	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009139	0.010375	0.010498	0.010004	100	7.5	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010556	0.009380	0.010584	0.010173	102	6.8	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009637	0.010043	0.010196	0.009959	99.6	2.9	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010780	0.012026	0.009721	0.010842	107	11	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009604	0.008615	0.009035	0.009085	90.8	5.5	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010887	0.011613	0.010961	0.011154	111	3.6	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0019240	0.0014377	0.0017671	0.0017096	85.5	15	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010967	0.011852	0.012538	0.011786	118	6.7	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精 度の相対 標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
ヘプタクロル	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010175	0.008563	0.010848	0.009862	98.6	12	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009567	0.009970	0.008857	0.009465	94.6	6.0	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010182	0.010388	0.010034	0.010201	102	1.7	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010470	0.010814	0.010218	0.010501	105	2.8	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010984	0.011718	0.010086	0.010929	109	7.5	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009286	0.011733	0.009959	0.010326	103	12	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009038	0.009626	0.009594	0.009419	94.2	3.5	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.007712	0.008364	0.008310	0.008129	81.3	4.5	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009760	0.007806	0.010478	0.009348	93.5	15	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009132	0.010136	0.009378	0.009549	95.5	5.5	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008732	0.010806	0.009984	0.009841	98.4	11	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008453	0.006722	0.009610	0.008262	82.6	18	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009419	0.009920	0.009904	0.009748	95.1	3.0	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0018392	0.0017001	0.0019019	0.0018137	90.7	5.7	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010167	0.011284	0.011780	0.011077	111	7.5	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
ヘプタクロルエポキシド	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010560	0.009184	0.011619	0.010454	105	12	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.008049	0.009030	0.007825	0.008301	81.4	7.9	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009883	0.010855	0.009879	0.010206	102	5.5	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010427	0.011195	0.010920	0.010847	108	3.6	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010868	0.012152	0.011028	0.011349	113	6.2	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009103	0.011462	0.010151	0.010239	102	12	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009174	0.011760	0.009264	0.010066	101	15	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009229	0.010539	0.009537	0.009768	97.7	7.0	
	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5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009886	0.008666	0.010271	0.009608	96.1	8.7	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009251	0.011007	0.009160	0.009806	98.1	11	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009407	0.010502	0.009867	0.009925	99.3	5.5	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.009633	0.008055	0.009893	0.009194	91.9	11	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010378	0.011121	0.010541	0.010680	107	3.7	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0022711	0.0018320	0.0023279	0.0021437	107	13	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1	< 0.0007	0.01	0.010486	0.012160	0.011930	0.011525	115	7.9	

※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~) 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~) 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~) 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
trans-ヘプタクロルエポキシド	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5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.010579	0.009252	0.011389	0.010407	104	10	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.008275	0.009073	0.008048	0.008465	84.7	6.4	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009951	0.011064	0.010124	0.010380	104	5.8	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.010601	0.011449	0.010736	0.010929	109	4.2	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.010868	0.012620	0.010852	0.011447	114	8.9	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009537	0.011815	0.009981	0.010444	104	12	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009275	0.011625	0.008998	0.009966	99.7	14	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009437	0.010572	0.010016	0.010008	100	5.7	
	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5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009982	0.008827	0.010522	0.009777	97.8	8.9	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009511	0.010618	0.009261	0.009797	98.0	7.4	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009366	0.010882	0.010029	0.010092	101	7.5	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009405	0.008061	0.009966	0.009144	91.4	11	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.009803	0.011220	0.010578	0.010534	105	6.7	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第5章第2節5	< 0.0003	0.002	0.0022994	0.0019218	0.0023407	0.0021873	109	11	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第5章第2節1(参考)	< 0.0007	0.01	0.010208	0.011650	0.012394	0.011417	114	9.7	

※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~ 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~ 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~3 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

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	ブランク値 /[mg/kg]	添加濃度 /[mg/kg]	試験結果/[mg/kg]				回収率 /%	繰返し精度の相対標準偏差 /RSD <sub>r</sub> %	備考
							1	2	3	平均値			
メラミン	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9章1.1	<0.2	2.5	2.4440	2.4469	2.4662	2.4524	97.1	0.5	
	B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.6976	2.7185	2.6722	2.6961	107	0.9	
	C	さつまいもを使用した製品	5	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.6376	2.5400	2.6150	2.5975	103	2.0	
	D	チーズを使用した製品	6	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.5687	2.5823	2.5407	2.5639	102	0.8	
	E	乳を使用した製品	6	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.5064	2.5788	2.5684	2.5512	101	1.6	
	F	魚を使用した製品	6	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.8889	2.9769	2.8442	2.9033	114	2.4	
	G	野菜を使用した製品	6	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	3.0068	2.9709	2.9036	2.9604	117	1.8	
	H	小麦粉を使用した製品	6	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.6901	2.3523	2.6484	2.5636	102	7.3	
	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9章1.1	<0.2	2.5	2.5640	2.3758	2.5497	2.4965	98.4	4.3	
	J	鶏加工品を使用した製品	8	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	3.0193	2.9796	2.9512	2.9834	118	1.2	
	K	コラーゲンを使用した製品	8	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.6595	2.8204	2.7584	2.7461	109	3.0	
	L	貝柱を使用した製品	9	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.7526	2.7847	2.7530	2.7634	110	0.7	
	M	豚皮を使用した製品	9	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.7125	2.5404	2.4785	2.5771	102	4.8	
	N	糖類を使用した製品	10	検査法第9章1.1	<0.1	0.4	0.43888	0.46639	0.41403	0.43977	106	6.2	
	O	豚あばら骨を用いた製品	10	検査法第9章1.1	<0.2	2.5	2.7804	2.6202	2.7162	2.7056	107	3.0	

※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~) 4: (34~66%:34~66%:0~33%) 7: (0~33%:34~66%:34~66%)  
2: (34~66%:0~33%:34~) 5: (0~33%:67~100%:0~33%) 8: (0~33%:0~33%:34~66%)  
3: (34~66%:0~33%:0~) 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