

試料番号	製品の特長	栄養成分量による分類番号(※1)	栄養成分量(表示量)					炭水化物計算値(※2)(%以下)	表示されていた原材料名
			粗たん白質(%以上)	粗脂肪(%以上)	粗繊維(%以下)	粗灰分(%以下)	水分(%以下)		
A	牛皮またはでんぷんまたは米粉を使用したガム製品	5	2.5%	0.5%	0.5%	1.5%	18.0%	77.5%	でんぷん類、牛皮、グリセリン、着色料(銅葉緑素)、香料、保存料(ソルビン酸K)
B	ビール酵母を使用したサプリメント製品	5	4.0%	1.0%	12.5%	5.5%	10.0%	79.5%	ビール酵母、馬鈴薯でん粉、粉末還元麦芽糖水飴、チキンミートエキス末、ブルーベリー(ビルベリー)エキス、マリーゴールド抽出物(ルテイン含有)、マキベリー末、亜鉛酵母、セルロース、ステアリン酸Ca、二酸化ケイ素
C	さつまいもを使用した製品	5	0.5%	0.0%	5.0%	5.0%	30.0%	64.5%	紫いも、糖類、保存料(ソルビン酸カリウム)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)
D	チーズを使用した製品	6	7.5%	7.0%	0.1%	3.0%	32.0%	50.5%	チーズ(カマンベール・チェダー・他)、全卵、でんぷん類、小麦粉、加工でんぷん、グリセリン、プロピレングリコール、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、カゼインNa、pH調整剤、酸化防止剤(V、E)
E	乳を使用した製品	6	30.0%	1.5%	0.5%	7.5%	25.0%	36.0%	乳たん白、でんぷん類、無糖練乳、コラーゲン、食塩、カゼインNa、加工でんぷん、グリセリン、リン酸Ca、pH調整剤、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(酸化チタン)、酸化防止剤(V、E)、ビタミン類(A・D)
F	魚を使用した製品	6	19.5%	1.5%	1.0%	3.5%	30.0%	45.5%	豚皮、まぐろ、かつお粉末、またたび、エリスリトール、酵母エキス、ミントリーフ、りんごポリフェノール、加工でんぷん、ソルビトール、グリセリン、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、保存料(ソルビン酸)、発色剤(亜硝酸Na)
G	野菜を使用した製品	6	32.5%	3.0%	0.1%	3.5%	17.0%	44.0%	鶏ササミ、でんぷん類、米粉、乳たん白、コラーゲン、脱脂大豆、植物性油脂、ゼラチン、食塩、フェネル、ラベンダー、ペパーミント、ほうれん草、かぼちゃ、グリセリン、プロピレングリコール、トレハロース、増粘安定剤(グァーガム)、リン酸Na、pH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、カゼインNa、着色料(銅葉緑素・β-カロテン)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na・V、E)、甘味料(アスパルテーム・アセスルファムK)、ビタミンB1、発色剤(亜硝酸Na)

※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

※2 100から他の5成分を引いた値(可溶無窒素物)

試料番号	製品の特長	栄養成分量による分類番号(※1)	栄養成分量(表示量)					炭水化物計算値(※2)(%以下)	表示されていた原材料名
			粗たん白質(%以上)	粗脂肪(%以上)	粗繊維(%以下)	粗灰分(%以下)	水分(%以下)		
H	小麦粉を使用した製品	6	27.0%	1.0%	5.0%	3.0%	13.0%	56.0%	小麦グルテン、小麦粉、さつまいも、おから、オオバコ種皮、着色料(黄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	39.5%	3.5%	0.5%	3.5%	16.0%	37.5%	牛皮、米粉、チキンエキス、食物繊維、カツオエキス、大豆たん白、鶏レバー、卵黄粉末、フィッシュエキス、加工でんぷん、グリセリン、増粘安定剤(増粘多糖類)、酸化防止剤(V.E)、ソルビトール、着色料(銅葉緑素)、リン酸K、緑茶抽出物
J	鶏加工品を使用した製品	8	36.0%	2.0%	0.1%	4.5%	36.0%	21.5%	鶏砂ぎも、食塩、ソルビトール、プロピレングリコール、グリセリン、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)
K	コラーゲンを使用した製品	8	49.0%	2.5%	3.5%	10.0%	10.0%	28.5%	コラーゲンペプチド(魚由来)、ビール酵母、馬鈴薯でん粉、チキンミートエキス末、ドロマイト、ミレットエキス末(きび由来)、エラスチン加水分解物(魚由来)、オレンジ果皮抽出物、セルロース、ステアリン酸Ca、N-アセチルグルコサミン(えび・かに由来)、二酸化ケイ素、ビタミン類(E、ビオチン)
L	貝柱を使用した製品	9	75.0%	3.0%	0.1%	9.0%	11.0%	2.0%	いたや貝(貝柱)
M	豚皮を使用した製品	9	77.1%	8.8%	0%	2.9%	18.5%	0%	豚皮 (原材料表示は豚皮のみです。煙で燻製加工しています。)
N	糖類を使用した製品	10	0.1%	0.0%	0.1%	1.0%	84.0%	14.9%	糖類(ブドウ糖・果糖・砂糖)、乳清たん白分離物、増粘安定剤(増粘多糖類)、乳清Ca、pH調整剤、香料、ビタミンD
O	豚あばら骨を用いた製品	10	21.6%	13.0%	0%	25.9%	39.0%	0.5%	豚アバラ骨

※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%)

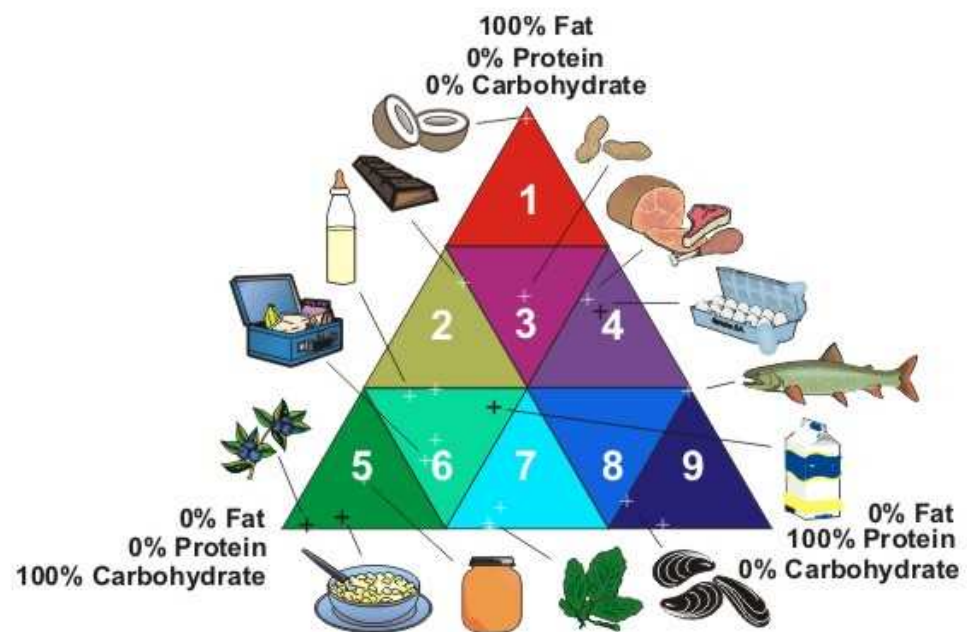
2: (34～66% : 0～33% : 34～66%) 5: (0～33% : 67～100% : 0～33%) 8: (0～33% : 0～33% : 34～66%)

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

※2 100から他の5成分を引いた値(可溶無窒素物)

(参考) AOAC Internationalによるマトリックス分類のためのFood Triangle



(出典 : <http://www.nist.gov/mml/csd/organic/foodnutrition.cfm>)