2025年度 食品表示に関する外部精度管理調査

栄養成分検査 (調査番号　25NI)　実施要領

1. 参加検査機関への送付物
2. 調査試料 ： プロテインバー 1個 (4本、約180 g、冷蔵品)

　　原材料 ： ショートニング、大豆たん白、果糖ぶどう糖液糖 (製品に表示された上位3種)

1. 送付状 1枚
2. コード番号のお知らせ 1枚
3. 返信用封筒 (料金受取人払) 1枚
4. 実施手順
5. 調査項目

栄養成分検査・定量スキーム

＜基本項目＞ 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム (食塩相当量)、水分、灰分

＜追加項目 (任意)＞ 食物繊維、食物繊維を考慮した熱量

＜調査協力依頼＞ 実施せず

1. 開始期限

調査試料送付から**2週間以内**を目安に検査を開始してください。

1. 検査方法

公定法 ［食品表示基準別表第9の第3欄、「栄養成分食品表示基準について別添　栄養成分等の分析方法等」 (平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)] に基づき、詳細は貴検査機関の標準作業書 (SOP) または通常行っている方法に従って実施してください。なお、本調査では、貴検査機関にて試料の粉砕・均質化を行った後、各検査を行ってください。この際、**調査試料は充填量すべて (4本) を一度に粉砕・均質化してください。**

基本項目における熱量の算出は、食物繊維を考慮する必要はありません。追加項目の食物繊維については、プロスキー法 (酵素-重量法) で試験を実施してください [高速液体クロマトグラフ法 (酵素-HPLC法) で得られる低分子水溶性食物繊維含量の合算は不要です]。追加項目において、食物繊維の測定値を提出する場合のみ、食物繊維を考慮した熱量をご提出ください。

1. 検査報告数

最も確かと考えられる代表値1つ。

報告するにあたり反復測定を行うことは可としますが、この場合には全ての結果をご入力ください。

1. 調査試料の保管

検査終了時までの調査試料の保管は、貴検査機関のSOPに従って実施してください。

1. 調査試料の廃棄

貴検査機関のSOPに従って実施してください。

1. 結果報告の手順
2. 結果報告

****検査結果および経過記録は以下のアドレスよりご報告ください。当財団のホームページにもリンクを設けております。

**https://enquete.cc/q/fdsc25ni**

検査結果回答用パスワード ： **送付状をご確認ください。**

※ 結果を送信後に報告内容を修正したい場合は、もう一度最初から報告をお願いいたします。  
最後に報告された内容を採用いたします。

**報告期限 2025年9月16日 (火)**

**報告期限を過ぎますと検査結果報告用ページが閉鎖されます**のでご注意ください。

1. 生データ (写し) の送付

生データの写し [装置から出力した測定条件、検量線、標準品および試料の測定結果等を含む] の右肩にページ、貴検査機関のコード番号および標準品または試料の区別をご記入のうえ、同梱の返信用封筒 (料金受取人払) でお送りください。

別の封筒をご使用いただく場合は、当財団の連絡先にお送りください。この場合、送料はご負担ください。

**送付期限 2025年9月16日 (火)　　※消印有効**

1. 食物繊維に関する回答用紙の送付

追加項目に参加する場合、当財団ホームページより 「食物繊維に関する回答用紙」 をダウンロードいただき、ご記入のうえ、生データ (写し) とともに同梱の返信用封筒 (料金受取人払) でお送りください。

別の封筒をご使用いただく場合は、当財団の連絡先にお送りください。この場合、送料はご負担ください。

**送付期限 2025年9月16日 (火)　　※消印有効**

1. 調査結果報告書

**2026年1月下旬 発送予定**

事前にご提出いただいた参加申込書に従い発送いたします。

1. 注意事項
   * 1. 調査試料に破損、漏れ等の不備がございましたら、至急主催者連絡先までご連絡ください。
     2. 参加を中止する場合には、ホームページの 「お問い合わせ」 よりメールにて検査機関名、ご担当者名、コード番号、調査項目および中止する旨をご入力いただき、提出期限までにご連絡ください。  
        **調査試料発送後の参加中止につきましては調査費用が発生いたします。**
     3. 検査を実施するにあたり、他の参加検査機関との談合およびデータの改ざんは行わないでください。正しい評価結果を得ることができません。談合、改ざんが明らかに認められた場合には、当該結果を解析から除外させていただきます。
2. 主催者連絡先

|  |
| --- |
| 一般財団法人食品薬品安全センター　秦野研究所  公益事業部　食品衛生外部精度管理調査室　 　または  〒257-8523　神奈川県秦野市落合729番地の5  TEL/FAX ０４６３－８２－４７５５ (直通)  ホームページ https://www.fdsc.or.jp  お問い合わせはホームページの「お問い合わせ」よりご連絡ください。 |

栄養成分検査 (調査番号　25NI) ： 質問内容

検査結果入力フォームでは以下の質問をいたします。システムの仕様上、入力途中の内容を保存することはできません。あらかじめ回答内容をご準備ください。回答内容については今後の外部精度管理調査の基礎的データ作成に使用いたしますとともに、調査結果報告書に記載を予定していますので、できるだけ正確にご入力ください。**入力内容の確認画面は印刷等により年度末に調査結果報告書が届くまで保管くださいますようお願いいたします。**

**試料により、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物およびナトリウム (食塩相当量) の報告値が 0 (ゼロ) と表示することができる量となる場合があります。**

**複数選択可の質問にて複数該当する場合はすべて選択してください。**

**回答選択で「その他」を選択した場合には詳細をご入力ください。**

**質量に関する回答は、近似値をご入力ください。**

1. 検査機関の情報 (コード番号、検査機関名、ご担当者 部署・氏名)
2. 栄養成分検査 参加項目の選択
3. 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、食塩相当量における本調査の報告値についての選択

① 0 (ゼロ) と表示することができる量　　② 0 (ゼロ) と表示することができる量ではない

1. 【基本項目】 栄養成分検査結果入力

熱量 (kcal/100 g)、たんぱく質 (g/100 g)、窒素・たんぱく質換算係数、全窒素 (g/100 g)、脂質 (g/100 g)、 炭水化物 (g/100 g)、ナトリウム (mg/100 g)、食塩相当量 (g/100 g)、食塩相当量換算係数、水分 (g/100 g) および灰分 (g/100 g)

※検査結果は、統計処理の都合上、**数字3桁**でご入力ください (例：7.77、0.777、0.0777)。0 (ゼロ) と表示することができる量または定量限界未満である場合も同様に**数字3桁**で検査結果をご入力ください。

1. 【追加項目】 栄養成分検査結果入力

食物繊維 (g/100g)、食物繊維を考慮した熱量 (kcal/100g)

※検査結果は、統計処理の都合上、**数字3桁**でご入力ください (例：7.77、0.777、0.0777)。定量限界未満である場合も同様に**数字3桁**で検査結果をご入力ください。

1. 【追加項目】 食物繊維の検査結果について

① 定量限界以上　　② 定量限界未満

※定量限界未満の場合、定量限界 (単位：g/100 g) をご入力ください。

1. たんぱく質、脂質、ナトリウム、水分、灰分、食物繊維の報告値の採用方法

① 反復測定で得られた測定値の平均値　　② 反復測定で得られた測定値から1つを選択

③ 反復測定は行っていない　　④ その他

[Q8]～[Q13] 各項目における報告値の採用方法

・[Q7] で ① 反復測定で得られた測定値の平均値 または ② 反復測定で得られた測定値から1つを選択 を選択した場合、**反復測定回数および反復測定結果をすべて**ご入力ください。

・[Q7] で ④ その他 を選択した場合、**その他の方法**についてご入力ください。

各項目の質問番号

[Q8] たんぱく質、[Q9] 脂質、[Q10] ナトリウム、[Q11] 水分、[Q12] 灰分、[Q13] 食物繊維

1. 検査期間 (調査試料を採取した日、検査が終了した日)

**調査試料について**

1. 調査試料の均質化の方法

① 粉砕機で粉砕　　② その他

1. 検査を開始してから完了するまでの調査試料の保存方法

① 常温（15℃～30℃）、デシケータ内　　② 冷蔵、デシケータ内　　③ 冷凍、デシケータ内  
④ 常温（15℃～30℃）、デシケータ外　　⑤ 冷蔵、デシケータ外　　⑥ 冷凍、デシケータ外　　⑦ その他

**熱量**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 算出方法

① 修正アトウォーター法　　② その他

**たんぱく質**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 試験方法

① ケルダール法　　② 燃焼法　　③ その他

1. 試料採取量 (複数選択可)

【[Q20] で ① ケルダール法 を選択した場合 】

① 0.2 g未満　　② 0.2 g以上0.5 g未満　　③ 0.5 g以上1 g未満　　④ 1 g以上5 g未満

⑤ 5 g以上

【[Q20] で ② 燃焼法 を選択した場合 】

① 100 mg未満　　② 100 mg以上200 mg未満　　③ 200 mg以上400 mg未満

④ 400 mg以上600 mg未満　　⑤ 600 mg以上

**脂質**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 試験方法

① エーテル抽出法　　② クロロホルム・メタノール混液抽出法　　③ 酸分解法

④ レーゼゴットリーブ法　　⑤ 酸・アンモニア分解法　　⑥ ヘキサン－イソプロパノール法

⑦ ゲルベル法　　⑧ その他

1. 試料採取量 (複数選択可)

① 1 g未満　　② 1 g以上3 g未満　　③ 3 g以上5 g未満　　④ 5 g以上

**炭水化物**

1. 試験方法

① 差し引き法　　② その他

**灰分**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 試験方法

① 酢酸マグネシウム添加灰化法　　② 直接灰化法　　③ 硫酸添加灰化法　　④ その他

1. 試料採取量 (複数選択可)

① 1 g未満　　② 1 g以上2 g未満　　③ 2 g以上3 g未満　　④ 3 g以上4 g未満

⑤ 4 g以上5 g未満　　⑥ 5 g以上

【[Q27] で ① 酢酸マグネシウム添加灰化法、② 直接灰化法 または ③ 硫酸添加灰化法 を選択した場合 】

1. 灰化操作における温度と時間

※複数の温度と時間の組合せで試験した場合は、以下の例に倣って入力：「150℃で2時間、600℃で5時間」 の場合、温度入力欄に 「150、600」、時間入力欄に 「2、5」 と入力

【[Q27] で ② 直接灰化法 を選択した場合 】

1. 炭塊残存の有無

① 有　　② 無

【[Q30] で ① 有 を選択した場合 】

1. 炭塊の処理方法

① 水で炭を溶解し乾燥後、灰化　　② 熱水処理後ろ過し、再灰化

③ 特段の処理をせずそのまま秤量　　④ その他

【[Q27] で ① 酢酸マグネシウム添加灰化法、② 直接灰化法 または ③ 硫酸添加灰化法 を選択した場合 】

1. 恒量判定

① 繰り返し秤量して恒量を得た　　② 繰り返し秤量したが恒量が得られなかった

③ 繰り返し秤量を行っていない

【[Q32] で ① 繰り返し秤量して恒量を得た または ② 繰り返し秤量したが恒量が得られなかった を選択した場合 】

1. 恒量の判断基準

**水分**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 試験方法

① カールフィッシャー法　　② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む)

③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む)　　④ その他

1. 試料採取量 (複数選択可)

【[Q35] で ① カールフィッシャー法 を選択した場合 】

① 100 mg未満　　② 100 mg以上200 mg未満　　③ 200 mg以上300 mg未満

④ 300 mg以上400 mg未満　　⑤ 400 mg以上500 mg未満　　⑥ 500 mg以上

【[Q35] で ② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む)、③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) または ④ その他 を選択した場合 】

① 1 g未満　　② 1 g以上2 g未満　　③ 2 g以上3 g未満　　④ 3 g以上4 g未満

⑤ 4 g以上5 g未満　　⑥ 5 g以上

【[Q35] で ① カールフィッシャー法 を選択した場合 】

1. 滴定方法

① 直接滴定　　② 逆滴定

【[Q35] で ② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) または ③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) を選択した場合 】

1. 乾燥条件 (温度および時間)

※複数の温度と時間の組合せで試験した場合は、以下の例に倣って入力：「100℃で3時間、100℃で1時間」 の場合、温度入力欄に 「100、100」、時間入力欄に 「3、1」 と入力

【[Q35] で ② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) または ③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) を選択した場合 】

1. 恒量判定

① 繰り返し秤量して恒量を得た　　② 繰り返し秤量したが恒量が得られなかった

③ 繰り返し秤量を行っていない

【[Q39] で ① 繰り返し秤量して恒量を得た または ② 繰り返し秤量したが恒量が得られなかった を選択した場合 】

1. 恒量の判定基準

【[Q35] で ② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) または ③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) を選択した場合 】

1. 使用した容器の種類

① アルミ製　　② 磁製　　③ ガラス製　　④ プラスチックフィルム　　⑤ その他

【[Q35] で ② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) または ③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) を選択した場合 】

1. 容器への蓋の使用の有無

① 有　　② 無

【[Q35] で ② 減圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) または ③ 常圧加熱乾燥法 (乾燥助剤法およびプラスチックフィルム法を含む) を選択した場合 】

1. 乾燥助剤の有無

① 有　　② 無

**ナトリウム (食塩相当量)**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 試料採取量 (複数選択可)

① 0.5 g未満　　② 0.5 g以上1 g未満　　③ 1 g以上3 g未満　　④ 3 g以上5 g未満

⑤ 5 g以上7 g未満　　⑥ 7 g以上9 g未満　　⑦ 9 g以上10 g未満　　⑧ 10 g以上

1. 試験溶液の調製

① 乾式灰化法　　② 塩酸抽出法　　③ マイクロ波分解法　　④ その他

【[Q46] で ① 乾式灰化法 を選択した場合 】

1. 乾式灰化における温度と時間

※複数の温度と時間の組合せで試験した場合は、以下の例に倣って入力：「150℃で2時間、600℃で5時間」 の場合、温度入力欄に 「150、600」、時間入力欄に 「2、5」 と入力

【[Q46] で ① 乾式灰化法 を選択した場合 】

1. 使用した容器の種類

① 磁製　　② ガラス製　　③ 石英製　　④ 白金製　　⑤ その他

【[Q46] で ② 塩酸抽出法 を選択した場合 】

1. 抽出条件 (抽出時間および回数)

※複数の抽出時間と回数の組合せで試験した場合は、以下の例に倣って入力：「15分で1回、15分で1回」 の場合、抽出時間入力欄に 「15、15」、回数入力欄に 「1、1」 と入力

1. 測定に用いた装置

① 原子吸光光度計 (AA)　　② 誘導結合プラズマ発光分析装置 (ICP-OES)

③ 誘導結合プラズマ質量分析装置 (ICP-MS)　　④ その他

1. 検量線濃度範囲 (最低濃度および最高濃度、単位：µg/mL)

※ゼロ点を含めないでください。

【[Q50] で ② 誘導結合プラズマ発光分析装置 (ICP-OES) または ③ 誘導結合プラズマ質量分析装置 (ICP-MS)を選択した場合 】

1. 内標元素について

① 使用しなかった　　② Y　　③ Yb　　④ Rh　　⑤ In　　⑥ Sc　　⑦ Tl　　⑧ Cs　　⑨ その他

**食物繊維**

1. 主担当者の経験年数 (月数は切り捨て)

① 0～1年　　② 2～4年　　③ 5～9年　　④ 10年以上

1. 試料採取量 (複数選択可)

① 0.5 g未満　　② 0.5 g以上1 g未満　　③ 1 g以上3 g未満　　④ 3 g以上5 g未満

⑤ 5 g以上7 g未満　　⑥ 7 g以上9 g未満　　⑦ 9 g以上10 g未満　　⑧ 10 g以上

1. 試験方法

① プロスキー法 (酵素-重量法)　　② AOAC法　　③ その他

【[Q55] で② AOAC法 を選択した場合】

1. 分析法番号
2. 試料の調製における脱脂操作の有無

① 有　　② 無

1. 緩衝液の種類

① リン酸緩衝液　　② MES-TRIS緩衝液　　③ その他

1. 熱安定α-アミラーゼによる消化 酵素のメーカー

① Novozymes　　② Megazyme (Neogen)　　③ その他

1. 熱安定α-アミラーゼによる消化 酵素処理時のpH

① 6.0±0.5　　② その他

1. 熱安定α-アミラーゼによる消化 水浴の温度

① 沸騰水浴中　　② その他

1. プロテアーゼによる消化 酵素のメーカー

① Megazyme (Neogen)　　② その他

1. プロテアーゼによる消化 酵素処理時のpH

① 7.5±0.1　　② その他

1. プロテアーゼによる消化 水浴の温度

① 60±2℃　　② その他

1. アミログルコシダーゼによる消化 酵素のメーカー

① Megazyme (Neogen)　　② その他

1. アミログルコシダーゼによる消化 酵素処理時のpH

① 4.3±0.3　　② その他

1. アミログルコシダーゼによる消化 水浴の温度

① 60±2℃　　② その他

1. 沈殿の生成における室温放置時間

① 60分間　　② その他

1. ろ過操作 エタノール洗浄に使用した合計量

① 約20 mL　　② その他

※78v/v%エタノールによる洗浄分は含めないでください

1. ろ過操作 アセトン洗浄に使用した合計量

① 約20 mL　　② 約150 mL　　③ その他

1. ろ過操作 アセトン洗浄後ジエチルエーテルによる洗浄操作の有無

① 有　　② 無

［Q72］～［Q73］ろ過操作 ガラスろ過器のメーカーと規格

メーカー：［Q72］ 検査結果入力フォームにご入力ください

規格：［Q73］ ① 2G2　　② その他

1. ろ過操作　けいそう土の使用量

① 約1 g　　② その他

1. たんぱく質の定量方法

① ケルダール法　　② 燃焼法　　③ その他

1. 灰分の定量における灰化条件 (加熱温度および時間)

① 525±5℃、5時間　　② その他

**共通項目**

1. 各検査項目の検査結果算出式

検査項目：熱量 (kcal/100 g)、炭水化物 (g/100 g)、ナトリウム (mg/100 g)、食塩相当量 (g/100 g)、食物繊維を考慮した熱量 (kcal/100 g)

※操作の過程がわかるように検査結果の算出式をご回答ください。熱量は、エネルギー換算係数がわかるようにご回答ください

1. 当財団の栄養成分検査への参加について

① 過去に参加したことがある　　② 初参加

【[Q78] で ① 過去に参加したことがある を選択した場合 】

1. 各検査項目において、直近の参加年度から変更点のある項目 (複数選択可)

① 熱量　　② たんぱく質　　③ 脂質　　④ 炭水化物　　⑤ ナトリウム　　⑥ 食塩相当量

⑦ 水分　　⑧ 灰分　　⑨ 該当なし

【[Q79] で ① 熱量、② たんぱく質、③ 脂質、④ 炭水化物、⑤ ナトリウム、⑥ 食塩相当量、⑦ 水分 または⑧ 灰分 を選択した場合 】

1. [Q79] で選択した検査項目の直近の参加年度からの変更点 (直近の参加年度の調査結果を踏まえ、本年度の検査で特に留意した点等)

例：標準溶液の濃度が正確であることを確認した。サンプリング量を違えて複数回の分析を行った。測定条件を○○○○から△△△△に変更した。検査方法を○○○○から△△△△に変更した。

1. 調査試料の破損の有無

① 破損あり　　② 破損なし

【[Q81] で ① 破損あり を選択した場合 】

1. 具体的な破損の状況
2. 調査試料の送付方法

① 適切　　② 不適切

【[Q83] で ② 不適切 を選択した場合 】

1. 具体的な問題点
2. 栄養成分検査用調査試料についてのご意見、ご要望
3. その他ご意見

※ 入力内容の確認後に、報告受領確認メールの受信用メールアドレスの入力があります。