

校正用試料乳（成分用）の成分値

平成 27年 6月分

下記および裏面の注意事項をお読みいただきからご使用下さい

| (%) | | No. 1 | No. 2 | No. 3 | |
|----------|-------------------|----------------|----------------|----------------|----|
| 水分 | | 87.58 | 87.43 | 87.10 | ※1 |
| 乳脂肪分 | | 3.40 | 3.83 | 4.24 | ※2 |
| たんぱく質 | | 3.47 | 3.29 | 3.17 | ※3 |
| 乳糖 ※4 | レイン・イノン法 | 4.49 | 4.45 | 4.49 | |
| | 平均補正值 (補正数値※6) | 4.49 (0.00) | 4.45 (0.00) | 4.49 (0.00) | ※5 |
| 全乳固形分 | | 12.40 | 12.55 | 12.88 | ※7 |
| 無脂乳固形分 | | 9.00 | 8.72 | 8.64 | ※8 |

使用期限 6月22日

次回発送予定 7月10日

ボトル外側に付着している水滴は充填後の温度差によるもので、液漏れではありません。

《備考》 上記成分測定方法

- ※1 水分 : 100-全乳固形分-プロノポール添加分(0.02%)
【プロノポール添加分を考慮しておりますので、全乳固形分との合計は100にはなりません】
- ※2 乳脂肪分 : ゲルベル法
- ※3 たんぱく質 : ケルダール法
- ※4 乳糖 : レイン・エイノン法(乳糖は無水乳糖で表示しています)
- ※5 乳糖平均補正值 : 乳糖(レイン・エイノン法)±補正数値
- ※6 補正数値 : α 値【全乳固形分-乳脂肪分-たんぱく質-乳糖(レイン・エイノン法)】の3試料平均-1.00
- ※7 全乳固形分 : 常圧乾燥法
- ※8 無脂乳固形分 : 全乳固形分-乳脂肪分

《乳糖平均補正值についての詳細は当協会ホームページ(<http://www.jdta.or.jp>)をご参照ください》

公益財団法人 日本乳業技術協会



証明書番号 CA150010-1

発行年月日 2015.06.12

試験成績証明書

依頼者 ー
 住所 ー 受付年月日 2015.06.11
 試験料名 平成27年6月分 校正用試料乳（成分用） 製造年月日 ー
 記号 ー

上記試料について試験を行った結果は、下記の通りであることを証明いたします。

記

試験結果

乳脂肪分(*1)

| 記号 | 報告値(%) | 不確かさ(%) (*2) |
|-------|--------|--------------|
| No. 1 | 3.40 | 0.06 |
| No. 2 | 3.83 | 0.06 |
| No. 3 | 4.24 | 0.06 |

無脂乳固形分(*1)

| 記号 | 報告値(%) | 不確かさ(%) (*2) |
|-------|--------|--------------|
| No. 1 | 9.00 | 0.07 |
| No. 2 | 8.72 | 0.07 |
| No. 3 | 8.64 | 0.07 |

- (*1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令中の牛乳の試験法の準用によった。
 (*2) 報告される不確かさは信頼性レベル約95%を示す包含係数 $k=2$ として計算された拡張不確かさである。

以上

公益財団法人日本乳業技術協会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19 (乳業会館)

TEL: 03-3264-1921 (代表)

FAX: 03-3264-1569



試験成績証明書発行責任者 栗本まさ子