

校正用試料乳（成分用）の成分値

【2019年(平成31年)4月分】

2019年(平成31年)4月分 校正用試料乳(成分用)の成分値は下表のとおりです。
測定機器の校正および精度確認、標準法等、標準値が必要な場合にご使用下さい。
各成分値の測定方法および計算方法は、下記《備考》欄に記載しております。
乳糖平均補正值についての説明は、当ホームページ『校正用試料乳』より「赤外分光多成分測定装置の校正方法(乳糖補正值等)の選択について」をご確認下さい。

次頁にISO/IEC 17025 様式の試験成績証明書を掲載しております。

(%)		No. 1	No. 2	No. 3	
水分		87.67	87.33	86.96	※1
乳脂肪分		3.40	3.84	4.24	※2
たんぱく質		3.39	3.33	3.27	※3
乳糖 ※4	レイン・エイノン法	4.57	4.55	4.59	
	平均補正值 (補正数値※6)	4.50 (-0.07)	4.48 (-0.07)	4.52 (-0.07)	※5
全乳固形分		12.31	12.65	13.02	※7
無脂乳固形分		8.91	8.81	8.78	※8

使用期限 4月15日

次回発送予定 5月10日

《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

【お問い合わせ先】

公益財団法人 日本乳業技術協会
TEL 03-3264-1921
FAX 03-3264-1569
測定値に関するお問い合わせ : 事業部 太田
配布に関するお問い合わせ : 事業部 箸方



証明書番号 CA190001-1

発行年月日 2019.04.05

試験成績証明書

依頼者 〃
住所 〃
試験料名 2019年(平成31年)4月分
校正用試料乳(成分用)

受付年月日 2019.04.04
製造年月日 〃
記号 下記のとおり

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	3.84	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	8.91	0.08
No. 2	8.81	0.08
No. 3	8.78	0.08

- (*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