

・発酵乳

項目	試験方法	税抜金額（円）
熱量	計算値（修正アウォーター法）	—
（水分）	乾燥助剤法 〈常圧乾燥法（混砂法）〉	4,000
たんぱく質	ケルダール法	4,500
脂質	レーゼ・ゴットリーブ法	5,000
（灰分）	直接灰化法	3,000
炭水化物	計算値 (100-水分-たんぱく質-脂質-灰分)	—
食塩相当量	計算値 ナトリウム(mg/100g)×2.54/1000	—
（ナトリウム）	原子吸光光度法	5,500
	割引	▲ 2,000
栄養表示セット（レーゼ・ゴットリーブ法等）		20,000
	消費税	2,000
	合計	22,000

・粉乳類

項目	試験方法	税抜金額（円）
熱量	計算値（修正アウォーター法）	—
（水分）	常圧加熱乾燥法 〈常圧乾燥法（直接法）〉	3,000
たんぱく質	ケルダール法	4,500
脂質	レーゼ・ゴットリーブ法	5,000
（灰分）	直接灰化法	3,000
炭水化物	計算値 (100-水分-たんぱく質-脂質-灰分)	—
食塩相当量	計算値 ナトリウム(mg/100g)×2.54/1000	—
（ナトリウム）	原子吸光光度法	5,500
	割引	▲ 2,000
栄養表示セット（レーゼ・ゴットリーブ法等）		19,000
	消費税	1,900
	合計	20,900