

モリナガFASPEK エライザ II キット  
落花生

2014年10月 作成

ロット番号下3桁:005~007

ジャンル	対象食品	測定値 μg/g	ジャンル	対象食品	測定値 μg/g	ジャンル	対象食品	測定値 μg/g	
穀類	白米粉	<0.31	魚介類	鮭	<0.31	海藻類	コーヒー豆	<0.31	
	精米	<0.31		鰯	<0.31		ココアパウダー	<0.31	
	発芽玄米	<0.31		鮪	<0.31		コア・茶類	緑茶	<0.31
	赤米	<0.31		鰹節	<0.31		紅茶(ダージリン)	<0.31	
	黒米	<0.31		イカ	<0.31		あおのり	<0.31	
	もち米	<0.31		タコ	<0.31		焼き岩のり	<0.31	
	そば	<0.31		ブラックタイガー	<0.31		ひじき	<0.31	
	ひえ	<0.31		ズワイガニ	<0.31		めかぶ	<0.31	
	あわ	0.48		伊勢エビ	<0.31		生わかめ	<0.31	
	きび	<0.31		オマールエビ	<0.31		日高昆布	<0.31	
	小麦	<0.31		あさり	<0.31		ローズマリー	<0.31	
	ライクリスピ(ライ麦)	<0.31		アワビ	<0.31		バニラビーンズ	<0.31	
	大麦	<0.31		ホタテ貝柱	<0.31		クミン	<0.31	
	大麦麦芽	<0.31		生たらこ	<0.31		ポピーシード	<0.31	
	エン麦	<0.31		生すじこ	<0.31		フェンネル	<0.31	
	はと麦	<0.31		牛肉	<0.31		山椒	<0.31	
	トウモロコシ	<0.31		牛肉(加熱)	<0.31		ブラックペッパー	<0.31	
	コーンフラワー	<0.31		牛レバー	<0.31		ホワイトペッパー	<0.31	
芋類・澱粉	アマランサス	<0.31		鶏肉	<0.31		カルダモン	<0.31	
	キヌア	<0.31		鶏肉(加熱)	<0.31		セイジ	<0.31	
	サゴヤシ粉	<0.31		鶏レバー	<0.31		クローブ	<0.31	
	じゃがいも	<0.31		豚肉	<0.31		唐辛子粉末	<0.31	
豆類	ポテトフレーク	<0.31		豚肉(加熱)	<0.31		ホースラディッシュ	<0.31	
	山芋	<0.31		豚レバー	<0.31		生わさび	<0.31	
	大豆	<0.31	卵類	鶏卵	<0.31		しょうが	<0.31	
	小豆	<0.31		鶏卵(加熱)	<0.31		カレーパウダー	<0.31	
	大正金時	<0.31		乾燥全卵	<0.31		ナツメグ	<0.31	
	グリーンピース	<0.31		牛乳	<0.31		シナモン	<0.31	
	紫花豆	<0.31	乳製品類	バター	<0.31		コリアンダー	<0.31	
	大福豆	<0.31		スキムミルク	<0.31		バジル	<0.31	
	虎豆	<0.31		トマト	<0.31		タイム	<0.31	
	黒豆	<0.31		タマネギ	<0.31		ローレル	<0.31	
種実類	そらまめ	<0.31		ほうれん草	<0.31		陳皮	<0.31	
	落花生			にんにく	<0.31		うこん	<0.31	
	アーモンド(ロースト)	<0.31	きのこ類	しいたけ	<0.31	増粘多糖類	カラギナン(イオタイプ)100倍抽出	<1.56	
	ピーカンナッツ(ロースト)	<0.31		まつたけ	<0.31		カラギナン(カッパタイプ)50倍抽出	<0.78	
	カシューなッツ(ロースト)	<0.31		マッシュルーム	<0.31		カラギニン(ラムダタイプ)50倍抽出	<0.78	
	マカダミアナッツ(ロースト)	<0.31		オレンジ	<0.31		ジェランガム50倍抽出	<0.78	
	ピスタチオ(ロースト)	<0.31		キウイ	<0.31		ローカストビーンガム200倍抽出	<3.12	
	ヘーゼルナッツ(ロースト)	0.32		リンゴ	<0.31		ロートメキシルベクチン50倍抽出	<0.78	
	クルミ(ロースト)	<0.31		もも	<0.31		キサンタンガム50倍抽出	<0.78	
	白ごま	<0.31	果実類	バナナ	<0.31		グアーガム1000倍抽出	<15.6	
	いりごま(白)	<0.31		レーズン	<0.31		ゼラチン	<0.31	
	黒ごま	<0.31		ココナッツパウダー	<0.31		酵母エキス	<0.31	
	いりごま(黒)	<0.31		ココナッツミルク	<0.31				
	銀杏	<0.31							
	松の実	<0.31							
	クコの実	<0.31							
	クチナシの実	<0.31							
	麻の実	<0.31							

反応性を示す食品です

実験条件

各食品を20倍量の検体抽出液で抽出、得られた抽出液を更に20倍希釈し、最終400倍希釈で測定しました。(通知法に準拠)

これらの測定値はキットの製造番号の違い、検体の品種・産地により変動する可能性があります。