

分析报告

AR-17-JF-015904-29

欧陆集团样品编号: **813-2017-11160367**

样品类型: 黑豆

客户样品编号: **MK 9101**

收货条件: 合格

检测日期: **2017年11月16日**

检测	结果
蛋白质-燃烧 参考方式: AOAC990.03 AOAC992.15 蛋白质 (干基)	44.88%
QD250-灰分 参考方式: AOAC942.05 灰分	4.76%
QD252-蛋白质-燃烧 参考方式: AOAC990.03 AOAC992.15 蛋白质 (原样)	40.08%
QD148-真空干燥后水分 参考方式: AOAC925.09 水分及挥发物-真空干燥	10.7%
QD379-反式剖析总脂肪量 参考方式: AOAC996.06 (修订) 总脂肪, 甘油三脂	16.42%
QD038-计算后得出的碳水化合物 参考方式: CFR-21 (计算) 计算后得出的碳水化合物	28.04%

<p>QD226-计算后得出的卡路里</p> <p>参考方式：CFR-21（阿特沃特计算）</p> <p>计算后得出的卡路里</p>	420 千卡/100 克
<p>QD230-总膳食纤维量</p> <p>参考方式：AOAC991.43</p> <p>总膳食纤维量</p>	16.5%
<p>QQ129-糖分概况（AOAC 多数基质）</p> <p>参考方式：AOAC982.14（修订）</p> <p>果糖</p> <p>葡萄糖</p> <p>乳糖</p> <p>麦芽糖</p> <p>蔗糖</p> <p>总糖分</p>	<p>0.31%</p> <p><0.15%</p> <p><0.15%</p> <p><0.15%</p> <p>5.38%</p> <p>5.69%</p>
<p>QD380--反式剖析饱和脂肪量</p> <p>参考方式：AOAC996.06（修订）</p> <p>总饱和脂肪酸</p>	2.39%
<p>QQ051-总反式脂肪酸</p> <p>参考方式：AOAC996.06（修订）</p> <p>总反式脂肪酸同分异构-色谱仪法</p>	<0.01%
<p>QD381-从微粒过滤器得出的单一和多元不饱和脂肪酸</p> <p>参考方式：AOAC996.06（修订）</p> <p>顺式-顺式多元不饱和脂肪酸</p> <p>顺式-顺式单一不饱和脂肪酸</p>	<p>10.06%</p> <p>3.25%</p>
<p>QD041-食品中胆固醇含量</p> <p>参考方式：AOAC994.10（修订）</p> <p>胆固醇</p>	<0.8 毫克/100 克
<p>QD198-电感耦合等离子体-钠</p> <p>参考方式：AOAC984.27， 927.02，</p>	

985.01, 965.17 (修订) 钠	0.00400%
QD251-电感耦合等离子体-钙 参考方式: AOAC984.27, 927.02, 985.01, 965.17 (修订) 钙	0.177%
QD107-电感耦合等离子体-铁 参考方式: AOAC984.27, 927.02, 985.01, 965.17 (修订) 铁	0.00760%
QD179-电感耦合等离子体-钾 参考方式: AOAC984.27, 927.02, 985.01, 965.17 (修订) 钾	1.76%
QD036-计算后得出总脂肪中卡路里 参考方式: CFR-21 (计算) 计算后得出总脂肪中卡路里	150 千卡/100 克
QD0EK-维生素 D (液相色谱-质谱联用 /质谱) 参考方式: 黄等人, 莱彼得·科曼。质 谱 2014, 28 维生素 D2、D3 总量 维生素 D2 维生素 D3	<4.00 个国际单位/100 克 <4.00 个国际单位/100 克 <4.00 个国际单位/100 克