## 規格提案書

30g/50個/6入、500g/20入、1kg/12入、20kg   製造日より冷凍1年
比率 70.25% 4.70% 4.20% 4.00% 3.50% 3.00% 2.50% 1.20% 1.20% 1.20% 1.00% 0.85% 0.60%
70. 25% 4. 70% 4. 20% 4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
70. 25% 4. 70% 4. 20% 4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
70. 25% 4. 70% 4. 20% 4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
70. 25% 4. 70% 4. 20% 4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
4. 70% 4. 20% 4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 20% 0. 85% 0. 60%
4. 20% 4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 20% 0. 85% 0. 60%
4. 00% 3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 20% 0. 85% 0. 60%
3. 50% 3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
3. 00% 2. 50% 1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
2. 50%  1. 50%  1. 20%  1. 20%  1. 00%  0. 85%  0. 60%
1. 50% 1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
1. 20% 1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
1. 20% 1. 00% 0. 85% 0. 60%
1. 00% 0. 85% 0. 60%
0. 85% 0. 60%
0.60%
1. 50%
100.00%
<b>快重力伝</b> 修正アトウォーター法
熱焼法
酸分解法
100g-(たんぱく質+脂質+水分+灰分)
原子吸光光度法
ナトリウム換算値
常圧加熱乾燥法
直接灰化法
五· 程· · · · · · · · · · · · · · · · · ·
<ul><li></li></ul>
0.0010
0-0213
* こと 士 仏
ぶうら市牛渡5880-1 寄事株式会社
Į