

モリナガFASPEK エライザ II キット  
そば

2014年3月 作成

ロット番号下3桁:001~016

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	コーヒー・ココア・茶類	コーヒー豆	<0.31
	精米	<0.31		鯖	<0.31		ココアパウダー	<0.31
	発芽玄米	<0.31		鯖	<0.31		緑茶	<0.31
	赤米	<0.31		鯉節	<0.31		紅茶(ダーズリン)	<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	—		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	<0.31		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		
	ライクリスプ(ライ麦)	<0.31	アワビ	<0.31	バナラビーンズ	<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	0.56		
	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		
	アマランサス	<0.31	鶏肉	<0.31	カルダモン	0.36		
	キヌア	<0.31	鶏肉(加熱)	<0.31	セイジ	<0.31		
芋類・澱粉	サゴヤシ粉	<0.31	肉類	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	1.00	
	ポテトフレーク	<0.31		豚肉(加熱)	<0.31	ホースラデッシュ	<0.31	
	山芋	<0.31		豚レバー	<0.31	生わさび	<0.31	
豆類	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	0.54
	大正金時	<0.31			乾燥全卵	<0.31	ナツメグ	0.78
	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	
そらまめ	0.40	野菜類	ほうれん草	<0.31	陳皮	<0.31		
落花生	<0.31		にんにく	<0.31	うこん	<0.31		
アーモンド(ロースト)	0.42		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)	0.50			まつたけ	<0.31		カラギナン(カッパタイプ)50倍抽出	<0.78
カシューナッツ(ロースト)	<0.31	マッシュルーム		<0.31	カラギナン(ラムダタイプ)50倍抽出		<0.78	
マカダミアナッツ(ロースト)	0.47	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)	0.33	果実類	キウイ	0.45	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)	<0.31		リンゴ	<0.31	ロートメキシルベクテン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	0.70		バナナ	<0.31	グアーガム1000倍抽出		<15.6	
いりごま(白)	0.99		レーズン	<0.31	その他		ゼラチン	<0.31
黒ごま	0.60		ココナッツパウダー	<0.31			酵母エキス	<0.31
いりごま(黒)	0.95		ココナッツミルク	<0.31				
銀杏	<0.31							
松の実	0.53							
クコの実	<0.31							
クチナシの実	1.07							
麻の実	0.44							

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。