

衛生試驗所彙報

第四十三號

✓ 飲食物並日用品類分析表

內務省衛生試驗所

昭和九年一月

衛生試験所彙報

第四十三號

飲食物並日用品類分析表

内務省衛生試験所

昭和九年一月

本分析表を引用せんとする者は必らず
内務省衛生試験所分析と附記し其出所
を明かにすべし

緒 言

本號に收録せる飲食物並日用品類分析表は明治41年より昭和7年末に至る25ヶ年間東京、大阪及横濱(明治41年より大正2年迄)の3衛生試験所に於て官廳及公衆の依頼に應じ或は調査上必要と認めて蒐集したる試料に就き施行した試験成績を類別總括せるものにして從來本邦に於ける飲食物成分の規準として各方面に廣く引用せられたる衛生試験所彙報第10號飲食物並嗜好品分析表(明治42年發行)に次續すべきものなり

昭和九年一月

凡 例

1. 供試検品は其大部分試験依頼者の任意提出に係るものなるを以て其種類極めて複雑多岐に互り之を系統的に分類すること甚だ困難なるも可及的之れが類別に努め特に其標準品と見做すべきものに對しては各成分の平均數又は最大、最小及平均數量を算出附記せり

2. 供試品は可及的依頼者の提出に係る名稱及商標を掲記せり表中往々同一種類の物品にして諸多の名稱を附記しあるは之が爲なり

3. 試験方法は主としてケーニッヒ氏飲食物化學分析書及日本藥學會協定飲食物試験法に準據して之を施行せり

4. 各成分の分析表は總て検品 100 分中の分量を示すものとす但し液體中或種のものに在りては 100 cc 中の g 量を以て示せり

5. 含窒素有機物は其窒素數量を測定し之に 6.25 の係數を乗じ總て 16 % の窒素を含有する蛋白質と見做して之を算出せり但し乳汁及乳製品類に在りては 6.37 の係數を乗じ 15.7 % の窒素を含有する蛋白質と見做して之を算出せり又蛋白質の傍ら種々なる有機性含窒素化合物を含有するか或は加工食品類等に在りては總窒素量に一定の係數を乗じて之を蛋白質として表示し能はざるものあり故に之等の検品に對しては單に總窒素、有機鹽基性窒素及アムモニア性窒素として表示せり

6. 粗脂肪とは一般に「エーテル浸出物」を意味するものにして此數は素より實際上脂肪の含量を正確に示すものに非ず即ち中性脂肪の外に爾他のエーテル可溶性物質を含有するものなり然れども後者の量はリポイド化合物、葉綠素及蠟類を含有する食品以外は一般に極めて微量に過ぎざるを以て脂肪の量と見做して大差なく特に之を移行せりと認めたるものはエーテル可溶分又はレチン等と附記せり

7. 無窒素有機物とは定量し得べき各成分の總量を 100 より減じたる殘數を示すものにして普通の飲食物及嗜好品に在りては主として糖分、糊精、澱粉、ペントザン、ゴム、類酸類、アルコール類其他性狀未審の物質を包含す

8. 糖分中直接還元糖に屬するものは試験者の見解に従ひ葡萄糖、轉化糖及麥芽糖等種々の單位を以て其分量を算定せるが故に比較對照上多少の不便あるを免れざるところなるも可及的之を統一することに努めたり

9. 酸類中揮發酸は總て之を醋酸として算出したれども不揮發酸及總酸の量は

品種の異なるに従ひ各適當なる單位を定むることとせり

10. 比重は何れもピクノメートルを用ひて測定し觀測時の溫度を附記せり

11. 鑛物質は粗灰分を意味し檢品を熱灼灰化して得たる殘渣の總量を示せるものなり

12. 各成分の分量は四捨五入して多くは小數 2 位に止めたれども比重及鑛物質中の鐵石灰、沃度、其他の特殊成分に對しては小數 3 乃至 4 位に至る迄之を算出せり斯の如く四捨五入を施したる結果各成分量の總和は時として 100 を超過するもの無きを保せざるものとす

13. 平均數は各成分に就き施行したる試験成績の總和を試験件數にて除し之を算出せり微量、痕跡及ナン等とあるは總て最大、最小及平均數中に之を加算せず

14. 表中一線は定量せざることを示し定量し能はざる分量を表示するには僅微及痕跡等の不定語を使用せることあり

15. 特種の部門に類別すること能はざる品種は類似品、調製品又は雜類等の部類に編入したるを以て此種の部類中には往々にして類縁の比較的遠きものを包含することあり又蛇及昆蟲類等の如き之を食品中に編入するは稍穩當を缺く嫌あるも便宜上之を採録せり

16. 本表中其標準品と見做すべきもの又は平均數に對し特に其熱量を算出附記したるも之を全般に及ぼさざりしを以て必要に際しては次の方法により之を算出し得べし即ち熱量は其飲食物 100g 中のカロリーを示すものにして其計算法は Dr. Hermann schall; Nahrungsmittel Tabelle, 1929 に據れば蛋白質、含水炭素、有機酸及ビールの越幾斯分の 1g を夫々 4.1 カロリーとし、脂肪 1g を 9.3 カロリー、アルコール 1g を 7 カロリー、其他有機酸中の枸橼酸及葡萄酒の越幾斯分 1g を 3.4 カロリーとして各成分のカロリーを算出し次に之等の數量を合算し以て當該食品のカロリーとなす

17. 本分析表を引用せんとする者は必らず内務省衛生試験所分析と附記し其出所を明かにすべし

飲食物並日用品類分析表目次

I. 動物性飲食物類

1. 肉	類		頁
獸	肉	類..... 6種.....	1
魚	肉	類..... 4種.....	1
食	用	蛙 肉..... 2種.....	1
2. 臟器類並其調製品		13種.....	1
3. 雜	調	製 品.....30種.....	2
4. 佃	煮	類.....10種.....	3
5. 罐	詰	類.....21種.....	3
6. 肉	粉	類	
	牛	及 豚 肉 粉..... 4種.....	4
	魚	介 肉 粉.....23種.....	4
	ス	ッ ポ ン 肉 粉.....10種.....	5
7. 骨	・粉	類..... 6種.....	6
8. 乾	燥	肉 製 品..... 9種.....	6
9. 醃	藏	肉 類..... 9種.....	6
10. 肉	越	幾 斯 類	
	(其	一).....19種.....	7
	(其	二).....13種.....	7
11. 肉	羔	汁 類	
	(其	一).....25種.....	8
	(其	二).....19種.....	9
12. 卵	類		
	雞	卵..... 2種.....	10
	鶉	卵..... 2種.....	10
	加	工 卵 類.....18種.....	10
13. 昆蟲及其調製品類		14種.....	11
14. 蛙及蛇並其調製品類		12種.....	11

15. 牛	乳		
	(其一)	81種	12
	(其二)	21種	14
16. 山	羊	乳	18種 15
17. 牛	乳	調製品	14種 16
18. 煉	乳		
	全乳製	加糖煉乳	297種 16
	脫脂乳製	加糖煉乳	9種 24
	全乳製	無糖煉乳	27種 25
19. 粉	乳		
	全乳製	無糖粉乳(其一)	48種 26
	全乳製	無糖粉乳(其二)	14種 27
	脫脂乳製	無糖粉乳	16種 28
	全乳製	加糖粉乳	18種 29
20. 粉	乳	調製品	10種 29
21. 牛	酪		
	牛	酪(其一)	9種 30
	牛	酪(其二)	2種 30
	牛	酪(特行試驗)	94種 30
22. マ	ル	ガ	リ
	ン	類	9種 37
23. 乾	酪		2種 37
24. ク	リ	ー	ム
	無糖	ク	リ
		ー	ム
			3種 37
	加糖	ク	リ
		ー	ム
			1種 37
25. ミ	ル	ク	フ
		ー	ド
			13種 38
II.	動植物性調製品類	58種	38
III.	植物性飲食物並嗜好品類		
1. 穀	類		
	玄	米(其一)	2種 41
	玄	米(其二)	6種 41

半	搗	米	1種	41
白		米	21種	41
加	工	米	16種	42
米	胚	芽	11種	43
米		糠	4種	43
麥			25種	43
粟			1種	44
稗			3種	44
蕎		麥	3種	44
高		粱	3種	45
才	一	卜	5種	45
麥		芽	4種	45
穀			5種	45

2. 穀 粉 類

玄	米	粉	3種	46
白	米	粉	1種	46
小	麥	粉	7種	46
大	麥	粉	3種	47
蕎	麥	粉	7種	47
玉	蜀 黍	粉	4種	47
高	粱	粉	2種	47

3. 穀 類 調 製 品

麵	麩	類	33種	48
餛	麵	類	26種	49
蕎		麥	6種	50
麩			8種	50
餅			2種	50
米		麴	1種	50
甘		酒	19種	51
米	乳	類	62種	51

穀粉調製品	68種	53
4. 菽類		
豆類	7種	55
5. 菽粉類		
大豆粉	11種	56
落花生粉	6種	56
落花生外皮粉	2種	57
6. 菽類調製品		
豆腐	3種	57
豆腐類似品	3種	57
凍豆腐	7種	57
凍豆腐類似品	5種	58
納豆	6種	58
濱納豆	1種	58
豆乳類	87種	58
豆製品類	11種	61
菽粉調製品	33種	61
7. 種實類	41種	63
8. 種實調製品	27種	64
9. 蔬菜類	12種	65
10. 野菜スー	5種	65
11. 菌茸類	4種	66
12. 香辛類	5種	66
13. 海藻類	3種	66
14. 海藻調製品	14種	66
15. 罐詰類	6種	67
16. 雜調製品類	39種	67
17. 乾燥酵母及調製品	4種	69
18. 澱粉類	14種	69
19. 雜粕類	19種	70

20. 動物飼料	4種	71
21. 味噌類		
味噌	24種	72
馬鈴薯又は甘藷製味噌	4種	72
粉末味噌	5種	74
味噌調製品	14種	74
22. 醬油類		
醬油	93種	76
調製醬油	19種	80
鼓漿醬油	5種	82
わりした	2種	82
23. ソース類	5種	84
24. 食酢類	30種	84
25. 茶, 珈琲及ココア類		
綠茶	1種	85
綠茶調製品	6種	85
紅茶	1種	85
紅茶調製品	3種	86
珈琲	4種	86
ココア	7種	86
桑茶	6種	86
珈琲及茶類似品	22種	87
26. 調味料	20種	87
27. 食用油類		
椿油	14種	88
胡麻油	13種	89
大豆油	8種	90
落花生油	3種	90
椰子油	4種	90
棉實油	2種	91

菜	種	油	2種	91
雜	油	類	6種	91

28. 砂糖及糖製品類

砂	糖	類	21種	91		
滋	養	糖	14種	92		
糖	蜜	類	12種	93		
蜂	蜜	類	22種	93		
水	飴	類	35種	94		
ビスケット		類	10種	95		
カステラ		類	4種	96		
お	こ	し	8種	96		
羊	羹	類	7種	96		
煎	餅	類	25種	96		
調	製	水	飴	45種	97	
調	製	固	形	飴	19種	99
雜	菓	子	類	47種	100	

29. ジャム及ゼリー類

ジャム類	6種	101
果實エキス	11種	102
ゼリー類	2種	102

30. アイスクリーム

市販アイスクリーム(特行試験)	28種	103
-----------------	-----	-----

31. 清涼飲料類

炭酸飲料	83種	104
スカッシ類	2種	106
シロップ類	17種	106
果汁飲料類	17種	107
乳酸飲料類	64種	108

32. 酒精飲料

清酒(其一)	25種	110
--------	-----	-----

清	酒(其二).....	39種.....	111
清	酒(其三).....	24種.....	112
ビ	ー	ル.....	12種.....113
ビ	ー	ル 類 似 品(モルト飲料).....	45種.....113
赤	葡 萄 酒(其一).....	33種.....	115
赤	葡 萄 酒(其二).....	13種.....	116
赤	葡 萄 酒(其三).....	18種.....	116
赤	葡 萄 酒(其四).....	34種.....	117
赤	葡 萄 酒(其五).....	10種.....	118
白	葡 萄 酒.....	26種.....	119
甘	味 赤 葡 萄 酒.....	46種.....	120
甘	味 白 葡 萄 酒.....	7種.....	121
藥	品 入 葡 萄 酒.....	24種.....	121
フ	レ ッ プ 酒.....	6種.....	122
梅	酒.....	7種.....	123
雜	果 實 酒 類.....	22種.....	123
ウ	キ ス キ ー.....	10種.....	124
ブ	ラ ン デ ー.....	3種.....	124
ジ	ン 酒.....	2種.....	125
火	酒(特行試験).....	63種.....	125
燒	酎.....	6種.....	130
泡	盛.....	1種.....	130
味	淋.....	15種.....	130
白	酒.....	1種.....	130
雜	酒 精 飲 料.....	29種.....	131
IV.	食 鹽.....	18種.....	132
V.	日用品及雜類		
1.	石 鹼 類		
化	粧 石 鹼.....	93種.....	132
洗	濯 粉 末 石 鹼.....	11種.....	135

洗濯固形石鹼	31種	136
2. 白粉		
白粉	360種	137
白粉(特行試験其一)	118種	142
白粉(特行試験其二)	77種	144
3. ボマード及髪油	32種	146
4. 香油類	18種	146
5. 洗粉	61種	147
6. 齒磨	39種	149
7. 染髮料	55種	150
√ 8. 飲食物用テール色素	1521種	151
9. 湯の花及浴劑類	83種	196

I. 動物性飲食物類

1. 肉 類

番號	名	稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗 脂 肪	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カロリー)	備 考
獸 肉 類								
1	牛	肉	70.59	14.13	14.10	1.18	189	日本産
2		同	73.18	20.74	4.99	1.09	132	濠洲産
3	綿 羊	肉	75.99	16.89	6.39	0.73	129	
4	兎	肉	69.63	22.56	6.62	1.19	159	
5	鯨 赤	肉	63.25	17.14	18.83	0.76	245	
6		同	71.55	23.86	3.67	0.92	132	
計	6 種	最 大	75.99	23.86	18.83	1.19		
		最 小	63.25	14.13	3.67	0.73		
魚 肉 類								
1	海	鰻	58.50	27.55	11.63	2.32	222	頭尾及内臓を除去したる可食肉部を試験せり
2		鯉	78.86	18.90	0.89	1.41	95	同
3		鰻	70.18	21.41	6.70	1.66	150	同
4		鮎	75.20	21.82	1.59	1.39	104	同
計	4 種	最 大	78.86	27.55	11.63	2.32		
		最 小	58.50	18.90	0.89	1.39		
食 用 蛙 肉								
1	食 用	蛙	78.88	19.86	0.27	0.99		ブルフロッグ種、可食肉部を試験せり
2	米國産	ブルフロッグ	80.83	17.97	0.24	0.96		同
計	2 種	平 均	79.86	18.92	0.25	0.97	80	

2. 臓器類並其調製品

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	備 考
1	獺 の 肝 臓	黒褐色の塊強苦味 を有す	18.30	58.38	10.43	9.15 (グリコ ーゲン)	3.74	磷酸(P_2O_5)3.21
2	獺 の 膽 精 素	—	3.89	74.21	8.19	8.73	4.93	石灰(CaO)0.24、獺の肝臓を日 光にて乾燥せるもの

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	備 考
3	烏賊の肝臓粉末	淡褐色粉末	21.02	58.73	13.58	3.07	3.55	
4	鱈の肝臓粉末	帯黒褐色粉末	13.09	70.57	0.84	13.83	1.67	
5	鱈の臓腑粉末	類褐色粉末	10.80	51.50	12.18	9.99	15.53	
6	ヘバミン	類褐色粉末	7.76	62.24	7.37	17.63	5.00	
7	牛の脳漿	—	12.79	33.71	46.94	1.72	4.84	燐酸(P_2O_5) 1.77, (乾燥品)
8	牛の脳	—	80.69	8.72	7.85	1.27	1.47	同 (同) 0.74
9	血液滋養剤	黒褐色濃稠エキスを にして甘味を有す	24.10	12.75	0.35	62.18	0.62	無窒素有機物中轉化糖58.65, 蔗糖2.14, 鐵(Fe) 0.005
10	血液素	微に鹹味を有する 赤褐色微細の粉末	12.81	74.27	1.13	—	11.79	食鹽(NaCl) 11.28, 鐵(Fe) 0.43
11	乾燥牛肉ヘモニン	黒褐色粉末	14.67	76.61	1.75	1.09	5.88	鐵(Fe_2O_3) 0.45
12	血の世界	帯褐赤色粉末	12.39	83.51 (總窒素)	0.70	—	3.40	
13	牛午黄	暗褐色脆弱の塊	10.65	7.08	5.14	—	5.56	膽石ビリルビン石灰石

3. 雑 調 製 品

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウム	燐 酸 (P_2O_5)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	鮭 (燻製)	—	37.48	43.51	4.74	—	—	14.27	11.50	—	222	
2	同	—	40.52	39.26	5.73	—	—	14.49	12.65	—	214	
3	鮫 卷 焼	黄色扁平長方形 物質	37.53	29.77	25.27	—	(主とし て糖分) 4.69	2.74	—	—	377	
4	神戸牛肉白味噌 資漬	—	61.90	21.51	2.56	—	10.17 (主とし て糖分)	3.86	—	—	154	
5	鯛 田 麩	赤色繊維狀物質	24.22	27.14	3.65	—	40.11	4.86	—	—	310	
6	田 麩	褐色繊維狀物質	21.91	68.85	0.87	(糖質) 0.16	—	8.21	—	—	291	
7	錦 田 麩	同	44.65	21.35	2.62	(糖質) 25.56	—	5.82	—	—	217	
8	鰻 田 麩	褐色粗鬆の粉末	6.56	40.29	9.07	—	39.03	5.05	—	2.55	410	石灰(CaO) 0.25
9	豚肉田麩(玉英)	淡褐色粗鬆の粉 末	5.40	64.75	15.55	—	—	14.30	—	—	410	
10	そ ぼ ろ	白色繊維狀物質	16.75	79.45	1.13	—	—	2.67	—	—	336	真鮭より製す
11	同	同	22.41	73.15	1.15	—	—	3.29	—	—	301	同
12	同	同	10.07	85.75	1.02	—	—	3.16	—	—	361	鮭より製す
13	味 付 貝 柱	—	9.24	62.73	3.24	—	15.22	9.57	—	—	350	
14	の し い か	長方形板狀物質	6.30	81.63	3.32	—	—	8.75	—	—	366	
15	む し い か	—	25.35	63.36	3.62	—	—	7.67	—	—	293	
16	雲 丹	—	66.85	13.25	7.21	—	—	12.69	11.11	0.64	121	
17	フデコ鹽辛	—	73.79	9.51	0.13	—	—	16.57	15.83	—		
18	千島産鹽鱈	—	75.28	18.01	0.10	1.57 (糖質)	—	5.04	4.27	—	81	
19	壽 老 煮	褐色繊維狀物質	21.83	42.97	0.16	23.45	—	—	11.59	—		鮭より製す

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウム	燐 酸 (P ₂ O ₅)	熱 量 (カリー)	備 考
20	諏訪湖名産鮎高島煮	—	48.20	20.48	2.36	(轉化糖) 1.74 (蔗糖) 14.78	1.15	11.31	—	—		
21	へぐら煮	暗褐色物質	72.71	6.89	0.22	(轉化糖) 4.58 (蔗糖) 1.52	7.11	6.97	—	—		
22	山 虎 煮	褐色肉片	17.63	41.40	29.69	—	2.19	9.09	6.31	—		
23	ほがらか煮	—	16.42	31.12	3.27	(轉化糖) 0.52 (蔗糖) 28.85	10.98	8.41	—	1.03		纖維質 0.43
24	海 鼠 (ボイル)	—	87.14	11.95	0.40	—	—	0.51	—	—	53	
25	フィッシュボール	—	76.23	7.38	0.06	—	13.87	2.46	1.92	—	88	無窒素有機物中澱粉 5.00, 糊精 0.61, 糖分總 量 6.58
26	スッポン水煮	—	74.41	23.03	1.41	—	—	1.15	—	—	108	骨及液の大部分を除 きたるものにつき試 験す
27	鰻 蒸 焼	黒褐色液	85.10	13.56	0.53	—	—	0.76	—	0.37	61	
28	鰻蒸焼(脱脂品)	類褐色液	77.48	19.69	1.89	—	—	0.94	—	—	98	
29	高麗鰻鰯肉	—	31.56	63.66	1.40	—	—	3.38	—	—	274	礦物質中鐵, 石灰, 礬 土, 苦土, カリウム, クロ ール, 硫酸及燐酸を含む
30	高麗鰻乾肉	—	27.48	57.06	12.09	—	—	3.37	—	—	347	同

4. 佃 煮 類

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	礦 物 質 (灰 分)	クロール ナトリウム	熱 量 (カリー)	備 考
1	江戸の華 海苔佃煮	57.23	4.38	1.43	(主として糖分) 20.15	16.81	13.52	114	
2	同	52.09	5.23	0.06	28.59	13.58	8.53	139	纖維質 0.45, 無窒素有機物 中轉化糖 11.09, 蔗糖 9.44
3	同	61.78	5.75	0.64	(主として糖分) 19.48	12.40	9.37	109	罐詰品
4	あづま海苔	61.95	6.18	0.01	(同) 24.83	7.03	—		
5	ハゼ佃煮	24.06	30.68	5.57	(同) 26.21	13.48	10.80	285	
6	海老佃煮	20.40	27.26	3.03	(同) 33.66	15.65	8.25	279	
7	鯛 昆 布	40.71	9.02	0.48	22.49	27.30	23.66	134	鯛及昆布の佃煮を混合せる ものなり
8	浅 蛸 佃 煮	27.57	23.17	1.25	(主として糖分) 42.74	5.27	3.64	282	
9	隅 田 の 蛸	38.30	17.91	3.05	(同) 33.09	7.65	6.92		
10	昆 布 佃 煮	66.63	2.50	1.14	(同) 22.62	7.11	—	114	罐詰品

5. 罐 詰 類

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウム	熱 量 (カリー)	備 考
1	鯨赤肉ボイル罐詰	—	65.62	29.24	4.43	—	—	0.71	—	161	
2	蟹 罐 詰	—	81.46	14.08	0.62	—	3.08	0.76	—	76	北海道産

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロ ール ナト リウム	熱 量 (カロ リー)	備 考
3	クラブペースト 罐詰	—	76.01	13.44	0.33	—	(糖粉) 3.83	6.40	5.06	—	蟹及メリケン粉等より製す
4	鯨 罐 詰	—	67.98	22.91	7.49	—	—	1.62	—	164	—
5	多加良揚罐詰	—	62.18	16.20	7.03	(轉化糖) 0.09 (蔗糖) 2.25	9.60	2.65	1.99	—	鯨, 砂糖及澱粉等より製す
6	臘腸 肉 罐詰	—	48.26	21.24	19.26	(蔗糖) 3.12	—	8.12	—	279	—
7	臘腸 肉 罐詰	—	51.55	18.28	15.69	—	(糖粉) 10.34	4.14	—	263	—
8	紅 鮭 罐 詰	—	65.30	24.94	6.94	—	—	2.82	—	167	—
9	蒲 鉾 罐 詰	—	70.87	14.59	2.97	—	(糖粉) 8.62	2.94	—	123	—
10	百合印 宇和島蒲鉾罐詰	—	71.89	14.88	0.22	—	11.77	1.25	—	—	—
11	鰯 味 附 罐 詰	—	42.66	36.06	13.20	—	(糖粉) 2.06	6.02	—	179	—
12	雲 丹 罐 詰	—	61.29	15.78	4.73	—	—	18.20	3.35	109	—
13	海老でんぶ罐詰	—	30.21	32.81	2.71	(蔗糖) 23.50	—	10.77	—	256	石灰(Ca) 1.29
14	金印 鯛 田 麩 罐 詰	—	37.62	20.54	6.16	(轉化糖) 1.08 (蔗糖) 27.27	1.00	6.33	5.52	262	—
15	鰯 油 漬 罐 詰	—	40.77	27.01	9.57	—	17.89	4.76	—	—	—
16	ホワイトホーク印 トマトサーデン 罐詰	—	70.83	18.69	6.03	—	0.96	3.49	—	137	鰯及トマトサーデン等より製す
17	鰯 肝 臟 罐 詰	—	52.70	10.40	35.82	—	0.23	0.85	—	377	—
18	矢印 牛肉罐詰(ヤマト煮)	—	41.90	36.79	5.62	10.90	—	4.79	—	248	—
19	スウキトビーフ	乾燥せる暗褐色肉片にしてバラフィンを紙を以て包装す	20.78	57.97	13.96	—	—	7.29	4.97	367	—
20	コ ー ン ビ ー フ	—	49.93	27.01	18.89	—	—	4.17	—	286	南米アルゼンチン國産
21	同	—	53.83	30.43	12.94	—	—	2.80	—	245	澳洲=ニュージーランド産

6. 肉 粉 類

番號	名 稱	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	磷 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	熱 量 (カロ リー)	備 考
----	-----	-----	--------------------------	-----	------------	------------	-----	------------	-------------	---------------------	--------------	-------------------	-----

牛 及 豚 肉 粉

1	粉末牛肉(乾肉)	11.96	75.09	—	—	—	7.95	—	5.00	—	—	383	—
2	牛 肉 粉	0.60	79.38	12.70	10.32	2.38	4.50	—	16.30	—	—	367	類黄色鹹味を有す
3	肉 粉 末	5.90	83.38	13.34	11.97	1.37	5.85	—	4.86	—	—	396	淡褐色粉末
4	ドライボーク	19.94	52.86	—	—	—	15.67	(糖粉) 3.16	8.37	—	—	375	食鹽(NaCl) 5.01, 豚肉の加工品

魚 介 肉 粉

1	鰯 肉 粉 末	13.09	70.57	—	—	—	0.84	13.83	1.67	—	—	354	微黄色粉末
2	鰯 粉 末	6.99	78.75	—	—	—	6.97	2.06	5.23	—	—	400	褐色粉末
3	鰯 粉 末(脱脂)	11.12	72.70	—	—	—	0.34	—	15.84	4.31	3.78	301	—
4	鰯 粉 末(同)	7.71	74.38	—	—	—	3.45	—	14.46	5.49	3.78	337	—

番 號	名 稱	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	總窒素	蛋白質 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	磷 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
5	魚 粉	6.80	55.71	—	—	—	12.76	6.90	17.83	5.62	5.79	375	類黄色粉末
6	公 魚 粉 末	7.89	22.40	—	—	—	3.05	40.10	26.56	2.80	4.16	285	淡褐色粉末, 食鹽(NaCl) 14.07
7	鰻 粉 末	11.18	51.47	—	—	—	20.31	6.93	10.11	5.17	4.31	428	類褐色粉末
8	鰻 節 粉	8.73	76.56	—	—	—	10.46	—	4.25	—	—	411	
9	鰻 粉	18.12	56.92	—	—	—	9.69	—	15.27	—	—	324	褐黄色粗末, 礦物質は主 として磷酸, 石灰より成る
10	魚 肉 乾 燥 粉 末 (パ ッ ー)	5.93	62.82	—	—	—	11.09	—	20.16	—	—	7.44	類褐色粉末, 食鹽(NaCl)
11	魚 精	11.96	74.78	—	—	—	7.20	—	6.06	—	—	374	類黄褐色粉末
12	乾燥数の子粉末	5.37	73.72	—	—	—	6.60	7.27	7.04	—	—	393	類褐色粉末
13	ハ ー ゼ 粉 末	6.60	9.96	—	—	—	0.76	79.61	3.07	—	—	374	淡褐色粉末
14	養素だしの華	8.51	58.25	—	—	0.33	6.26	12.16	14.82	4.07	1.17		淡類褐色粉末, アミノ酸 (グリッコールとして)5.73
15	鰻 節(潮の花)	15.19	72.00	11.52	9.07	2.45	8.20	—	4.22	—	—		類褐色粉末
16	榮 養 の 素	4.75	42.12	—	—	—	0.88	41.27	10.93	—	—		淡類褐色粉末
17	文 化 だ し	11.03	71.23	—	—	—	0.99	—	16.75	3.37	4.69		黄褐色粉末, アミノ酸性 窒素0.14, 有機鹽基性窒素 0.08
18	磯 の 華	16.92	62.28	—	—	—	3.37	8.05	9.38	—	1.52		類黄色粉末
19	サ ボ ー ロ	7.75	70.44	—	—	—	0.06	6.55	15.20	—	—		淡黄褐色粉末
20	ネ ー ル ゲ ン	5.16	29.75	4.76	4.54	0.22	9.23	9.26	46.60	20.60	24.30		淡褐色粉末, 礦物質中苦 土0.45, 酸化鐵 0.41, カリ 0.29, ナトロン 0.69
21	鰻節粉末(薩摩産)	12.58	79.87	12.78	11.48	—	3.85	—	3.75	—	—		淡褐色粉末, アミノ酸性 窒素0.71, 有機鹽基性窒素 0.53, アムモニア性窒素0.06
22	だ しの 素	8.54	60.63	9.70	9.16	—	13.63	—	17.20	—	—		淡褐色粉末, アミノ酸性 窒素0.71, 有機鹽基性窒素 0.11, アムモニア性窒素0.001
23	牡 蠣 粉 末	11.42	54.69	—	—	—	12.91	14.40	6.58	—	—	403	淡緑黄色粉末

ス ッ ポ ン 肉 粉

1	スッポン肉乾燥 粉末	11.86	60.21	—	—	—	3.53	2.79	21.61	—	—	291	帶褐色粉末
2	同	10.33	40.67	—	—	—	3.02	23.03	22.95	0.67	10.46	289	褐色粉末
3	スッポン蒸焼粉 末	8.82	45.31	—	—	—	3.48	20.79	21.60	—	—	303	淡褐色粉末
4	同	10.34	29.50	—	—	—	6.37	30.22	23.57	—	—	304	破碎すれば粗糲の淡褐色 粉末となる
5	スッポン電氣蒸 焼粉末	8.77	61.93	—	—	—	2.51	1.38	25.41	—	—	279	類褐色粉末
6	スッポン粉末	11.04	41.17	—	—	—	5.89	—	41.90	—	—	223	帶褐色粉末
7	同	10.44	64.56	—	—	—	7.30	3.57	14.13	—	—	247	同
8	同	1.22	20.19	—	—	—	1.00	(乳糖) 74.25	3.34	—	—	396	白色粉末
9	同	12.51	62.48	—	—	—	13.58	—	11.43	—	—	382	帶褐色粉末
10	同	8.80	63.00	—	—	—	13.64	5.20	9.36	—	—	406	帶褐色粉末
計	10種 最大 最小 平均	12.51	64.56	—	—	—	13.64	74.25	41.90	—	—		
		1.22	20.19	—	—	—	1.00	1.38	3.34	—	—		
		9.41	48.90	—	—	—	6.03	16.12	19.53	—	—	312	

7. 骨 粉 類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	磷 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	備 考
1	魚 骨 粉	類白色粉末	6.45	—	2.40	—	—	—	—	78.77	17.45	41.85	鐵(Fe_2O_3) 0.53
2	鷄鴨等の骨粉	淡褐色粉末	5.37	—	29.81	29.65	0.16	10.84	—	45.30	8.50	22.59	
3	牛 骨 粉	帶黃白色粉末	11.05	—	3.73	—	—	14.53	—	51.08	19.98	27.71	
4	豚 骨 粉	灰白色粉末	5.41	—	4.33	—	—	13.03	—	54.48	20.70	29.36	
5	鱈 骨 粉	類黃白色粉末	12.10	23.57	—	—	—	0.25	3.21	60.87	—	—	
6	水 犀 角	灰褐色角質	10.82	—	13.86	—	—	0.58	—	0.59	—	0.32	
計	6 種	最大	12.10	—	29.81	—	—	14.53	—	78.77	—	—	
		最小	5.37	—	2.40	—	—	0.25	—	51.08	—	—	
		平均	8.53	—	9.02	—	—	6.54	—	48.52	—	—	

8. 乾 燥 肉 製 品

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	クロ ール ナト リウム	磷 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
1	鮮 花	—	18.33	74.42	1.07	—	6.18	—	—	—		カスベ魚肉を乾燥搗 碎せるもの
2	櫻 乾 海 老	—	17.55	61.40	5.18	—	15.87	—	—	—	300	
3	函根山山生魚	全長約 15cm 特異 の形狀を有する類 褐色の乾燥物質	14.80	58.02	9.45	—	10.92	—	3.24	0.31		其他差分 6.81
4	八 日 鰺 乾 燥 品	黒褐色物質	12.44	38.47	31.61	14.91	2.57	—	1.21	—	513	
5	姜 魚	—	13.38	45.75	29.82	8.06	2.99	—	—	—	498	滿洲吉林並奉天省山 間の溪流に産する姜 魚と稱するものを乾 燥せるもの
6	公 魚	—	12.33	59.63	18.74	—	9.30	4.57	3.67	0.35	418	
7	乾 燥 蜆	暗褐色乾燥貝肉	10.70	41.69	8.33	34.70	4.58	—	—	0.50	390	
8	扇貝の柱(海の味)	類褐色切片	12.69	69.28	2.67	8.91	6.45	—	—	—		
9	鰹 節	—	11.94	70.54	11.59	—	5.93	—	—	—	397	

9. 醃 藏 肉 類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	クロ ール ナト リウム	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
1	膾 膾 膾	皮及内臓を除き たる醃藏物	14.32	58.66	2.94	—	24.08	20.81	267	
2	同	同	49.02	30.19	2.92	—	17.53	15.67	151	
3	同	同	50.81	28.64	4.27	—	16.28	15.44	157	
4	同	同	50.54	26.80	7.64	—	15.03	14.50	181	

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	鎂物質 (灰分)	クロ ール ナト リウム	熱 量 (カロ リー)	備 考
5	膾 膾 膾	皮及内臓を除き たる醃藏物	40.73	23.39	25.33	—	10.56	9.22	331	
6	同	同	30.75	29.61	26.17	—	13.47	12.81	364	
7	同	同	43.77	24.65	18.37	—	13.22	12.16	272	
8	同	同 (腹部の肉)	45.21	31.14	11.87	1.16	10.62	—	242	
9	同	同	51.69	31.34	2.57	1.50	12.90	—	158	

10. 肉 越 幾 斯 類

(其 一)

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	鎂物質 (灰分)	クロ ール ナト リウム	燐 酸 (P_2O_5)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	肉 エ キ ス	25.14	24.10	1.53	30.96	18.27	4.32	5.85 (磷酸)	240	80% アルコール可溶分53.11
2	同	48.82	33.50	0.82	—	13.90	3.52	10.39	368	
3	膾膾膾加工エキ ス	46.68	28.03	0.64	—	11.99	—	—		アミノ酸性窒素 8.73
4	カシワエキス錠	10.98	10.16	0.14	78.06	0.76	—	—		無窒素有機物中 乳糖 16.70
5	眞正鰻エキス	25.80	50.13	13.93	—	3.07	—	—	335	
6	鰻 エ キ ス	28.83	16.47	0.56	43.60	10.54	7.23	0.68	255	無窒素有機物中 蔗糖 10.01, グリコーゲン 20.23
7	滋養牡蠣越幾斯	37.92	16.81	2.72	18.00	24.55	—	—		
8	乾烏賊越幾斯	29.99	38.40	1.28	16.20	13.63	—	—	235	
9	魚 エ キ ス	22.03	6.48	6.27	54.58	10.64	6.73	—		無窒素有機物中グリコ ーゲン 11.44
10	滋養エキス	35.98	9.10	0.34	44.90	9.63	—	—		
11	鰻 エ キ ス	32.14	17.15	9.85	26.35	14.51	—	—	270	無窒素有機物中 麥芽糖 16.92
12	スッポンエキス	22.01	71.95	0.05	—	5.99	—	—	295	
13	同	32.00	9.85	6.09	(糖化糖) 36.60 (蔗糖) 14.24	0.99	—	—	305	
14	同	45.51	27.06	0.80	—	2.14	—	—		
15	サニトール (牛肉エキス)	88.22	6.91	2.18	0.40	2.26	—	—		
16	蛤 エ キ ス	33.65	23.95	1.50	(糖分及糊精) 29.69	11.21	—	—	233	
17	グリユーゼリー	48.12	35.09	0.12	5.53	11.15	6.00	—		
18	蜆 エ キ ス	29.58	14.73	0.47	(グリコーゲン) 32.57	22.65	—	—	198	
19	同	43.51	14.46	0.06	24.41	17.56	11.82	—	160	

(其 二)

番號	名 稱	水 分	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	アミノ 酸性窒 素	有機窒 素	アムモ ニア性 窒素	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	鎂物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	牛 肉 エ キ ス	27.40	9.61	0.88	—	8.73	—	—	0.43	—	11.99	250	
2	矢印牛肉エキス	26.43	8.44	6.94	1.50	5.40	1.65	0.28	—	—	19.80		食鹽(NaCl) 4.76

番 號	名 稱	水 分	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	アミノ 酸性窒 素	有機窒 基性窒 素	アムモ ニア性 窒素	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	窒 物 質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
3	ビーフセーキ	73.07	3.00	0.99	2.01	—	—	—	0.23	—	6.64		
4	ビーフデュー	24.48	5.04	1.40	3.64	—	—	—	—	—	25.25		
5	アローブランド エキス	29.86	6.34	1.13	5.22	—	—	—	0.05	—	18.87		
6	煉 肉	33.70	3.42	2.03	1.39	—	—	—	2.02	(葡萄糖として) 33.15	1.41		繊維質 0.38
7	牡蠣の素 (牡蠣エキス)	27.97	4.75	0.85	3.90	—	—	—	0.21	(グリコーゲン) 15.96	14.99		
8	鰹 エ キ ス	14.23	11.37	3.11	8.26	3.15	4.60	0.51	1.17	—	13.74	302	食鹽(NaCl)8.00 磷酸(P_2O_5)1.62
9	蛤 エ キ ス (磯松風)	38.40	5.25	2.38	2.87	0.06	—	—	—	—	15.50		食鹽(NaCl)14.37 硼酸100g中40mg 銅痕跡
10	帆立貝エキス	34.89	4.45	0.73	3.72	—	—	—	0.08	(グリコーゲン) 19.43	13.23	194	食鹽(NaCl)7.86 磷酸(P_2O_5)1.39
11	スッポン肉エキ ス	29.10	4.15	3.78	0.37	—	—	—	2.26	—	2.36		
12	赤王スッポンエ キス	22.99	1.24	0.71	0.53	—	—	—	—	(糖化糖) 66.45	0.49		
13	同	24.02	1.60	1.23	0.37	—	—	—	—	(糖化糖) 67.14	0.48		

11. 肉 羔 汁 類

(其 一)

番 號	名 稱	比 重	比重測 定溫度	水 分	固形物 總 量	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	窒 物 質 (灰分)	クロー ルナト リウム	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	ソ ッ プ	—	—	96.28	3.72	2.94	0.07	0.29	0.42	—		
2	鶏 肉 ソ ッ プ	—	—	96.11	3.89	2.98	0.06	—	0.86	—	12	
3	同	—	—	95.89	4.11	2.19	0.11	1.18	0.63	—	14	
4	同	—	—	98.44	1.46	1.09	0.06	0.15	0.27	—	5	
5	鶏 肉 汁	1.021	19°	94.90	5.10	0.44	0.04	—	0.69	—	2	
6	鳥 ソ ッ プ	—	—	94.02	5.98	3.94	0.33	—	0.35	—		
7	滋養ソップ元氣	—	—	98.60	1.40	0.17	0.07	0.58	0.58	0.43		
8	スッポンスープ	—	—	97.42	2.58	2.23	0.10	—	0.25	—	10	
9	同	—	—	96.82	3.18	2.84	0.11	—	0.22	—	12	
10	同	—	—	95.48	4.52	3.67	0.48	—	0.88	0.04	19	
11	同	—	—	98.67	1.34	1.13	0.01	—	0.20	—	4	
12	同	—	—	98.80	1.21	0.40	0.01	—	0.55	0.42		
13	スッポン肉煉ス ープ	—	—	28.98	71.02	66.50	2.43	—	4.08	0.72		
14	鰹 ソ ッ プ	—	—	99.12	0.88	0.55	0.17	—	0.16	—	3	
15	鰹精汁(スターミン)	—	—	95.26	4.74	1.00	0.05	(グリコ ニゲン) 1.58 (糖化糖) 0.15	0.36	—		
16	イデアールソップ	—	—	97.78	2.22	1.39	0.03	—	0.79	0.49		クロールカルチウム($CaCl_2$) 0.061, 磷酸カルチウム 0.14
17	榮 養 素	—	—	28.86	71.14	7.69	0.31	58.80	4.34	—		
18	ヴァレンティン氏肉汁	—	—	56.13	43.87	31.67	痕跡	—	12.20	—		

番 號	名 稱	比 重	比重測定温度	水 分	固形物 總 量	含窒素 物(蛋白質)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウム	熱 量 (カロリー)	備 考
19	アイヴエルコン 肉汁	—	—	46.22	53.78	37.53	痕跡	—	16.25	—	—	無窒素有機物中 麦芽糖 36.39, 糊精 3.91 鐵(Fe ₂ O ₃) 0.30 グリセリン 15.67 グリセリン 11.13, アルコ ール 4.71, 磷酸(P ₂ O ₅) 0.10, 酸 化鐵(Fe ₂ O ₃) 0.01
20	ヴァイロール	—	—	25.11	74.89	3.58	8.77	60.60	1.94	—	—	
21	ヒボサルシンロ イ	1.2897	15°	29.17	70.83	0.17	0.05	(蔗糖) 54.57	0.37	—	—	
22	オキシヘモグロ ビン	1.0367	15°	78.00	22.00	1.26	0.04	—	0.47	—	—	
23	ブーヨンキューブ	—	—	2.00	98.00	3.85	9.08	15.87	69.20	65.02	—	
24	輕便固形スープ (ステキロー)	—	—	3.88	96.12	20.62	10.64	0.12	64.74	63.14	—	磷酸(P ₂ O ₅) 0.57
25	隆長壽 スープ	—	—	12.09	87.91	73.11	1.96	(葡萄糖) (其他) 0.93 6.82	5.09	—	—	瑞西國ケンパルミマギー 會社製

(其 二)

番 號	名 稱	比 重	比重測定温度	水 分	固形物 總 量	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	無窒素有機物	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウム	熱 量 (カロリー)	備 考
1	ス ー プ	—	—	98.18	1.82	0.16	0.09	0.07	0.17	—	0.65	0.45	—	硫酸マグネシウム 0.03
2	同	—	—	94.53	5.47	0.59	0.09	0.50	0.16	—	1.24	1.06	—	同 0.08
3	同	—	—	95.98	4.02	0.62	0.48	0.14	0.07	—	0.41	—	—	—
4	牛 肉 ス ー プ	1.031	17.5°	92.16	7.84	0.76	0.18	0.58	0.04	—	0.93	—	—	—
5	牛 肉 汁	—	—	91.04	8.96	1.14	0.72	—	1.59	—	1.43	—	—	アミノ酸性窒素 0.22 有機鹽基性窒素 0.18 アムモニア 性窒素 0.02
6	鶏 肉 ス ー プ	—	—	96.80	3.20	0.52	0.36	0.15	0.10	—	0.44	0.10	—	—
7	同	—	—	95.33	4.65	0.72	0.28	0.44	0.02	—	0.47	—	—	—
8	鶏 肉 ソ ッ プ	—	—	94.35	5.65	0.73	0.21	0.52	0.04	—	1.10	—	—	—
9	鶏肉野菜スープ	—	—	96.56	3.44	0.47	0.17	0.30	0.03	—	1.45	0.69	—	—
10	鳴門式鶏肉 スープ	—	—	92.48	7.52	1.22	0.45	—	0.05	—	0.57	—	—	アミノ酸性窒素 0.19 有機鹽基性窒素 0.56 アムモニア 性窒素 0.02
11	生 ス ッ ポ ン スープ	1.0591	15°	93.45	6.55	0.49	0.42	0.07	0.05	(轉化糖) 2.41	1.24	0.81	—	石灰(CaO) 0.04
12	龜スープ(綠鰩龜)	—	—	92.47	7.53	0.98	0.37	—	0.06	—	1.72	0.99	—	アミノ酸性窒素 0.15 有機鹽基性窒素 0.44 アムモニア 性窒素 0.02
13	蛤 羔 汁	—	—	94.30	5.70	0.21	0.13	—	0.05	(グリコン) 1.32	2.54	—	—	アミノ酸性窒素 0.07 有機鹽基性窒素 0.03 アムモニア 性窒素 0.08
14	ヴ ィ タ ミ ン スープ	—	—	95.31	5.69	0.19	0.14	0.05	0.01	—	0.99	0.94	—	—
15	鰻 蒸 湯	1.0069	15°	99.14	0.86	0.17	0.09	0.08	—	—	—	—	—	アミノ酸性窒素 0.01 有機鹽基性窒素 0.09 磷酸(P ₂ O ₅) 0.11
16	鰺 の 精 汁	1.008	15°	93.71	6.29	0.37	0.29	0.08	—	(グリコン) 2.01	2.30	—	—	アミノ酸性窒素 0.21 有機鹽基性窒素 0.04 磷酸(P ₂ O ₅) 1.60, 硫酸 マグネシウム 1.19
17	鯛 の 精	—	—	97.01	2.99	1.60	—	—	—	—	0.36	—	—	有機鹽基性窒素 0.39 磷酸(P ₂ O ₅) 0.64
18	カルニイン	—	—	27.47	—	0.50	0.39	0.11	0.88	(蔗糖) 36.42	0.56	—	—	總酸(乳酸) 0.23, グリ セリン 29.75
19	固 形 ス ー プ (フイヨンキューブ)	—	—	6.51	—	2.90	0.45	2.45	4.80	—	69.08	66.21	—	磷酸(P ₂ O ₅) 0.75, 硫 酸マグネシウム 0.75

12. 卵 類

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
鶏 卵									
1	鶏 卵	—	72.83	13.11	10.39	1.59	2.08	156	食鹽(NaCl) 0.94, 産卵後の鶏卵を海藻及食鹽中に漬けたるもの
2	同	—	74.73	11.87	10.65	1.82	0.93	155	(ロードアイランド種)
鶉 卵									
1	鶉 卵	—	72.12	13.41	13.32	0.11	1.04	179	(内溶物のみに付定量す)エーテル可溶のレチニン 1.58
2	同	—	71.82	14.92	12.25	—	1.01	175	
加 工 卵 類									
1	衛生滋養防腐味付鶏卵	微に鹹味を有する鶏卵なり	73.86	12.69	10.26	2.20	0.99		食鹽、鐵礦泉等の混合物に卵を漬けたる物なり
2	滋養味付鶏卵	—	73.80	11.47	10.65	2.97	1.11		食鹽(NaCl) 0.28, 産卵後の鶏卵を昆布、食鹽、輕石粉等の水に漬けたるもの
3	味 附 玉 子	鹹味を附せる卵蛋白なり	73.82	11.80	10.00	2.98	1.40		食鹽(NaCl) 0.62
4	味附煮卵(鶏卵)	—	73.61	13.84	10.94	—	1.61		食鹽(NaCl) 0.37卵殻を除去したる物に付試験す
5	乾 燥 鶏 卵 粉	黄色乾燥粗粉	6.96	45.80	37.31	6.45	3.49	561	
6	同	同	8.45	51.45	27.05	8.80	4.25	493	亞鉛 0.02
7	同	同	10.38	45.06	(エーテル エキス) 33.92	7.19	3.45	529	
8	卵 粉(白)	類白色粉末	7.86	80.06	0.11	6.46	5.57	355	
9	同 (黄)	黄色粉末	2.74	34.35	53.55	6.25	3.11	664	
10	卵 灰	帶褐黑色粉末	2.04	(總窒素) 8.89	17.93	—	7.63		炭素及含窒素有機物 72.40 磷酸(P_2O_5) 4.89, 卵黄を煎焼しエキスを搾取せる残渣なり
11	鶏 卵 乾 蛋 白	類黄色鹽甲様光澤を有する物質	17.05	73.03	0.64	5.58	3.70		
12	乾 燥 卵 白	淡黄色膠様物質	17.12	74.44	0.15	3.04	5.25	319	
13	鶏 卵 加 工 品 (純卵白)	同	17.12	71.94	0.72	4.93	5.29		
14	同 (純黄粉)	黄色粒狀物質	8.05	28.22	50.62	9.73	3.38		
15	同 (混合卵粉)	同	8.98	42.22	40.03	5.35	3.42		
16	ジ ョ ー ゲ ン	暗赤褐色濃稠液 特異の氣味及辛烈なる苦味を有す	0.36	—	99.44	—	0.02		鶏卵卵黄の油液を採りたる物
17	卵 素	同	0.42	—	99.37	—	0.02		
18	鶏 乳	白色乳狀特異の氣味を有す	91.32	2.80	2.59	—	0.39		麥芽糖 1.02, 澱粉及糊精 18.90, 食鹽(NaCl) 0.116, 鶏卵, 飴及麥粉等より製す

13. 昆蟲及其調製品類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	磷 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	備 考
1	ザリガニ	ザリガニの乾燥 せるもの	12.56	35.29	2.46	16.28	33.41	—	18.45	
2	蝗	蟲を乾燥せる もの	16.02	(糖蜜) 9.53	6.44	—	5.90	—	—	
3	滋養美味秋の花	味付蝗なり	29.34	31.24	4.34	(糖蜜) 24.32	10.76	—	—	
4	鹽 蟲	海濱に棲息せる 蟲の乾燥物	16.00	30.75	4.08	18.45	30.72	9.58	14.84	
5	孫 太 郎 蟲	黄褐色乾燥せる 蟲骸なり	11.76	52.23	15.32	—	2.91	1.66	0.08	可溶性窒素 0.69, 鐵(Fe_2O_3) 0.04
6	イ ボ タ 蟲	乾燥せる蟲骸なり	14.47	39.06	25.37	—	6.88	0.99	0.05	可溶性窒素 2.31
7	蝗	類褐色粗末	12.81	70.16	3.53	9.78	3.72	—	—	
8	神 代 蟹 (ザリガニ)	ザリガニ粉末な ホルマリンにて 防腐せるもの	50.00	25.41	0.85	0.76	22.98	—	11.97	
9	ザリガニ粉末	類褐色粉末	12.36	30.63	6.09	—	34.57	3.39	16.99	灰分中ナトリウム (Na_2O) 17.80, マグネシウム (Mg) 0.62, クロール(Cl) 0.83, 炭 酸(CO_2) 9.82
10	精 劑 ホ リ ー	同	9.37	38.46	3.83	—	33.12	—	—	ザリガニより製す
11	蛹 粉 末	同	11.96	63.80	13.12	10.76	0.36	—	—	
12	孫太郎蟲蒸焼	類褐色粗末	10.81	56.36	13.26	—	8.63	3.25	—	
13	同	類褐色粉末	6.13	59.43	13.59	—	11.21	3.33	—	
14	カマキリ蟲黒焼	—	5.23	—	—	—	12.06	4.49	0.19	5% 鹽酸不溶分 81.60

14. 蛙及蛇並其調製品類

番號	名 稱	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	總窒素	蛋白質 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロ ール ナ トリ ウ ム	磷 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	備 考
1	赤 蛙	13.15	62.86	—	—	—	3.60	—	19.00	—	5.56	0.24	乾燥せる蟲體なり
2	毒 蛇 浸 出 液 (百 歩 蛇)	(糖蜜) 0.63	—	—	—	—	0.47	—	0.02	—	—	—	類黄色潤濁せる液, アル コール 66.97, 比重 0.868 (21.5°)
3	健 康 の 素	—	0.63	—	—	—	0.31	—	10.74	6.23	1.95	0.60	黄褐色液多量の沈澱物を 混有し特異の氣味と醋酸 臭を有す, 總酸(醋酸) 1.70, 蛇を原料とせるも のなり
4	蛇 粉	8.59	62.13	—	—	—	1.34	—	28.26	—	11.09	—	淡褐色粉末
5	鱗 蛇	6.57	—	9.88	8.16	1.72	9.31	—	17.83	—	—	—	黄褐色粉末
6	同	7.39	—	10.32	9.21	1.11	3.55	—	23.01	—	—	—	黄褐色粉末, 礦物質中磷 酸(P_2O_5) 9.07, 石灰(CaO) 5.00
7	蛇 (カラス蛇) 乾 燥 粉 末	3.90	—	9.82	—	—	2.02	—	27.21	—	—	13.14	類黄褐色粉末
8	鱗 蛇 蒸 焼	11.66	—	11.17	9.28	1.89	7.32	—	12.91	—	—	—	褐色粉末
9	同	(糖蜜) 19.24	—	30.42	—	—	10.13	—	16.66	—	6.42	4.52	黄褐色粉末, 硫黄痕跡
10	鱗蛇電氣蒸焼粉 末	2.04	—	10.17	9.87	0.30	12.76	—	17.30	—	6.00	8.87	褐色粉末

番號	名 稱	水分	含窒素 物 (蛋白質) (%)	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	鎂物質 (灰分)	クロー ルナト リウム	燐 酸 (P_2O_5)	石 灰 (CaO)	備 考
11	蝮 蒸 燒 粉 末	0.83	67.78	—	—	—	3.43	3.18	24.78	—	10.53	5.95	黄褐色粉末
12	蝮 電 氣 蒸 燒	2.18	63.46	—	—	—	3.84	3.20	27.32	—	10.37	5.59	黄褐色粉末

15. 牛 乳

(其 一)

番號	比 重	比重測 定溫度	水 分	固形物 總 量	含窒素 有機物 (蛋白質) (%)	乾酪質	アルブ ミン	脂 肪	乳 糖	鎂物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
1	1.0318	15°	86.70	13.30	3.46	2.91	0.55	4.49	4.63	0.73		エーシア種乳牛より搾乳
2	1.032	同	87.30	12.70	2.97	2.54	0.44	4.21	4.85	0.68		
3	1.0323	同	88.89	11.11	3.07	2.63	0.44	2.94	4.39	0.71		
4	1.032	同	86.63	13.37	4.06	3.64	0.42	3.49	5.12	0.73		
5	1.031	同	88.32	11.68	3.18	2.70	0.46	2.90	4.88	0.71		
6	1.0312	同	85.61	14.31	4.43	3.99	0.45	4.20	4.99	0.69		
7	1.035	同	87.51	12.50	3.20	2.60	0.61	4.21	4.34	0.74		
8	1.034	同	86.99	13.01	4.02	3.67	0.35	3.65	4.64	0.70		
9	1.033	同	87.54	12.46	3.88	3.20	0.68	3.70	4.37	0.52		
10	1.034	同	86.39	13.61	3.61	3.28	0.33	4.34	5.01	0.65		
11	1.0315	同	88.11	11.90	2.90	2.59	0.31	3.82	4.53	0.66		
12	1.0342	同	87.80	12.20	3.01	2.63	0.38	3.50	4.94	0.74		
13	1.033	同	87.63	12.37	3.01	2.67	0.34	3.50	5.26	0.60		ゼルシー種乳牛より搾乳
14	1.0288	同	85.67	14.33	4.35	4.04	0.31	4.64	4.68	0.67		
15	1.0283	同	86.24	13.76	3.33	3.12	0.21	6.48	3.31	0.63		
16	1.030	19°	86.28	13.72	3.49	2.95	0.54	4.69	4.84	0.71		
17	1.031	15°	86.41	13.59	3.62	3.33	0.29	3.58	5.62	0.77		
18	1.0299	同	89.56	10.45	3.39	3.03	0.36	1.50	4.87	0.69		
19	1.0296	同	86.51	13.49	3.40	2.98	0.43	4.54	4.95	0.60		ホルスタイン種乳牛より搾乳 ゼルシー種乳牛より搾乳 エーシア種乳牛より搾乳
20	1.032	12°	86.87	13.13	3.16	2.73	0.42	4.41	4.80	0.77		
21	1.0303	15°	82.59	17.41	3.46	2.95	0.51	4.28	4.99	4.68		
22	1.0325	同	87.05	12.95	2.99	2.60	0.39	4.65	4.66	0.66		
23	1.0302	同	85.53	14.47	3.01	2.67	0.34	5.73	5.11	0.62		
24	1.0287	同	87.13	12.87	3.18	2.96	0.22	4.29	4.81	0.60		
25	1.0325	同	87.14	12.87	3.43	3.02	0.41	3.83	4.92	0.69		
26	1.033	同	87.62	12.38	3.09	2.70	0.39	3.55	5.07	0.68		
27	1.032	同	87.96	12.05	3.46	3.15	0.30	3.27	4.66	0.67		
28	1.0320	同	87.69	12.31	3.35	2.82	0.53	3.43	4.81	0.73		

番號	比 重	比重測 定溫度	水 分	固形物 總 量	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	乾酪質	アルブ ミン	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
29	1.0260	15°	83.83	16.17	3.01	2.68	0.32	7.64	4.83	0.69		エアシャー種乳牛 より搾乳
30	1.0296	同	87.12	12.89	3.42	3.03	0.40	4.13	4.63	0.70		
31	1.032	同	85.87	14.13	3.41	2.92	0.49	4.94	5.05	0.74		
32	1.031	同	87.47	12.53	2.42	2.01	0.41	4.53	4.92	0.66		
33	1.034	同	85.65	14.35	3.08	2.73	0.35	5.50	5.10	0.68		
34	1.0311	同	88.86	11.14	2.53	2.06	0.47	3.05	4.91	0.65		
35	1.0323	同	87.99	12.01	3.01	2.61	0.40	3.29	5.03	0.69		
36	1.0286	同	85.92	14.08	2.37	2.11	0.25	6.83	4.20	0.69		
37	1.025	同	85.60	14.40	2.89	2.52	0.37	6.43	4.47	0.62		
38	1.032	同	86.77	13.23	3.54	3.03	0.46	4.20	4.77	0.72		
39	1.032	同	84.29	15.71	3.27	2.90	0.37	3.55	8.14	0.75		
40	1.026	同	89.41	10.60	2.57	2.24	0.33	3.18	4.25	0.60		
41	1.031	同	87.38	12.62	2.83	2.45	0.38	4.29	4.77	0.73		
42	1.0325	同	88.88	11.12	3.33	2.81	0.52	2.50	4.67	0.62		
43	1.0315	同	87.46	12.54	3.19	2.45	0.74	3.69	4.91	0.75		
44	1.031	同	88.66	11.34	2.50	2.21	0.29	3.05	5.06	0.73		
45	1.031	同	88.78	11.22	3.21	2.86	0.35	2.52	4.77	0.72		
46	1.032	同	88.31	11.69	2.91	2.52	0.39	2.78	5.25	0.75		
47	1.0299	同	86.45	13.55	3.42	3.02	0.40	4.48	4.96	0.69		
48	1.031	同	88.82	11.18	2.79	2.50	0.29	2.78	4.92	0.69		
49	1.032	同	87.47	12.53	3.46	3.09	0.37	3.31	5.01	0.75		
50	1.032	同	86.78	13.22	3.52	3.12	0.40	4.24	4.69	0.77		
51	1.032	同	87.72	12.28	3.26	3.07	0.19	3.63	4.70	0.69		
52	1.032	同	83.01	11.99	3.33	2.74	0.59	2.78	5.12	0.76		
53	1.031	同	87.95	12.05	2.98	2.70	0.28	3.20	5.13	0.74		
54	1.031	同	87.87	12.13	3.00	2.71	0.29	3.26	5.15	0.72		
55	1.032	同	87.18	12.82	3.69	3.16	0.53	3.46	4.95	0.72		
56	1.033	17°	87.56	12.44	3.10	2.89	0.21	3.85	4.85	0.64		
57	1.0335	同	87.48	12.52	3.46	3.20	0.25	3.33	5.01	0.73		
58	1.0311	16°	88.06	11.94	3.76	3.42	0.34	3.07	4.58	0.54		
59	1.0339	15°	87.28	12.73	3.73	3.30	0.42	3.32	5.01	0.67		
60	1.0308	同	86.90	13.10	3.26	2.98	0.28	3.39	5.72	0.73		
61	1.0319	同	88.26	11.74	3.20	2.81	0.39	2.97	4.93	0.64		
62	1.0325	同	88.12	11.88	3.23	2.97	0.26	3.35	4.51	0.79		
63	1.032	同	87.55	12.45	3.29	2.92	0.37	3.41	5.01	0.74		
64	1.033	同	85.83	14.17	4.57	3.64	0.93	4.70	3.99	0.91		
65	1.0310	同	85.97	14.03	3.46	2.93	0.53	4.09	5.71	0.77		

番號	比 重	比重測 定溫度	水 分	固形物 總 量	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	乾酪質	アルブ ミン	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
66	1.0325	15°	85.70	14.30	4.26	3.69	0.57	3.38	5.88	0.78		
67	1.030	同	86.94	13.06	3.35	2.93	0.42	4.15	4.80	0.76		
68	1.0300	同	87.46	12.54	3.41	3.07	0.34	3.58	4.83	0.72		
69	1.0306	同	86.99	13.01	3.56	3.24	0.32	3.47	5.25	0.73		
70	1.0307	同	86.76	13.24	3.88	3.54	0.34	3.29	5.38	0.69		
71	1.0300	同	87.06	12.94	3.12	2.78	0.34	3.74	5.39	0.69		
72	1.0308	同	87.61	12.39	2.53	2.18	0.35	4.06	5.11	0.69		
73	1.014	同	92.09	7.91	1.72	1.60	0.12	2.83	3.02	0.34		
74	1.032	同	86.89	13.11	3.27	3.03	0.24	4.91	4.25	0.68		
75	1.0313	同	87.62	12.38	2.99	2.51	0.48	3.45	5.25	0.69		
76	1.0329	同	88.46	11.54	3.34	3.01	0.33	2.70	4.75	0.75		
77	1.0279	同	87.40	12.60	2.60	2.40	0.20	4.90	4.46	0.64		ホルスタイン種5 頭混合乳
78	1.0302	同	87.88	12.12	3.82	3.48	0.34	3.10	4.57	0.63		ホルスタイン種32 頭混合乳
79	1.0282	同	88.00	12.00	2.43	2.14	0.29	4.65	4.23	0.69		
80	1.031	同	88.24	11.76	3.27	3.03	0.24	3.39	4.41	0.69		
81	1.0335	同	86.80	13.20	3.13	2.66	0.47	4.35	5.03	0.69		酸度6.4, 細菌聚落 数(1cc中)770箇
計	80種 (第21種は 加算せず)	最 大	92.09	17.41	4.57	4.04	0.74	7.64	8.14	0.91		
		最 小	82.59	7.91	1.72	1.60	0.12	1.50	3.02	0.34		
		平 均	87.11	12.89	3.26	2.87	0.39	3.92	4.94	0.70	70	

(其 二)

番號	比 重	比重測 定溫度	水 分	固形物 總 量	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰 分)	熱 (カロ リー)	備 考
1	1.0342	15°	89.54	10.46	3.25	2.05	4.42	0.75		
2	1.0314	同	88.55	11.45	2.98	2.92	4.85	0.71		
3	1.0310	同	83.56	16.44	3.11	6.95	5.55	0.82		
4	1.027	同	88.05	11.95	3.06	3.55	4.73	0.61		
5	1.033	同	88.61	11.39	2.88	3.58	4.22	0.71		
6	1.033	同	90.00	10.00	2.74	2.31	4.25	0.70		
7	1.023	同	92.34	7.66	2.17	1.91	3.07	0.51		
8	1.021	同	93.63	6.37	1.82	1.32	2.81	0.42		
9	1.029	同	91.73	8.27	2.28	1.66	3.77	0.56		
10	1.022	同	93.18	6.82	1.85	1.41	3.11	0.45		
11	1.033	同	89.27	10.73	2.85	2.50	4.65	0.73		
12	1.034	同	89.94	10.06	2.81	2.08	4.47	0.70		

番號	比 重	比重測 定溫度	水 分	固 形 物 總 量	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰 分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
13	1.0327	15°	88.72	11.28	2.80	2.97	4.76	0.75		均等牛乳
14	1.0300	同	87.43	12.57	3.05	3.90	4.92	0.70		
15	1.0293	同	89.95	10.05	2.79	2.45	4.13	0.68		
16	1.0293	同	89.27	10.73	2.78	2.90	4.33	0.72		
17	1.030	同	89.10	10.90	2.84	2.80	4.55	0.71		
18	1.0290	同	89.25	10.75	2.39	3.15	4.51	0.70		
19	1.0310	同	88.74	11.26	3.01	3.26	4.26	0.73		
20	1.032	同	87.33	12.67	3.40	3.80	4.88	0.59		
21	1.033	同	87.12	12.88	3.17	3.90	5.11	0.70		
計	21種	最大	93.63	16.44	3.40	6.95	5.55	0.82		
		最小	83.56	6.37	1.82	1.32	2.81	0.42		
		平均	89.62	10.38	2.61	2.82	4.30	0.65	54	

16. 山 羊 乳

番號	比 重	比重測 定溫度	水 分	固 形 物 總 量	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	乾酪質	アルブ ミン	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	1.033	15°	87.63	12.37	3.13	2.88	0.24	4.60	3.88	0.77		
2	1.034	同	85.19	14.81	5.58	5.15	0.43	4.15	4.25	0.82		
3	1.0358	同	83.71	16.29	4.96	4.71	0.25	6.04	4.32	0.97		
4	1.033	同	83.19	16.83	5.95	4.98	0.97	5.75	4.16	0.97		
5	1.037	同	84.92	15.08	4.13	3.63	0.50	5.16	4.92	0.87		
6	1.033	同	84.12	15.88	4.78	3.85	0.92	5.72	4.46	0.92		
7	1.0336	同	88.78	11.23	2.77	2.13	0.63	2.77	5.02	0.67		
8	1.0304	同	90.02	9.98	2.14	1.78	0.36	2.32	4.73	0.78		
9	1.0305	同	91.13	8.87	2.04	1.80	0.24	1.88	4.23	0.72		
10	1.030	同	90.96	9.04	2.27	2.27	微量	2.08	4.10	0.59		
11	1.028	同	89.43	10.57	2.54	2.11	0.43	3.08	4.32	0.63		
12	1.029	同	88.54	11.46	3.30	2.21	1.09	3.04	4.36	0.76		
13	1.0299	同	86.64	13.36	3.20	2.70	0.50	4.65	4.73	0.79		
14	1.0312	同	88.43	11.57	2.40	2.05	0.36	3.70	4.70	0.77		
15	1.034	同	87.37	12.63	3.55	3.06	0.49	3.01	5.38	0.69		
16	1.0295	同	87.10	12.90	4.00	3.71	0.29	3.88	4.34	0.68		
17	1.0275	同	82.84	17.16	3.25	2.99	0.26	8.30	4.83	0.78		
18	1.031	同	88.18	11.82	3.19	2.84	0.35	3.54	4.26	0.83		
計	18種	最大	91.13	17.16	5.95	5.15	1.09	8.30	5.38	0.97		
		最小	82.84	8.87	2.04	1.78	0.24	1.88	3.88	0.59		
		平均	87.07	12.93	3.81	3.03	0.78	4.09	4.26	0.78	71	

17. 牛乳調製品

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重	比重 測定 溫度	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	總窒素	蛋白性 窒 素	非蛋白 性窒素	粗脂肪	糖 分	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)
1	珈 琲 牛 乳	類褐色の液	—	—	87.71	—	0.18	0.11	0.07	0.94	(乳糖) 1.94 (蔗糖) 5.51	—	0.55	
2	同	淡褐色の液	—	—	77.98	2.46	—	—	—	2.51	10.55	(主として乳糖) 5.76	0.74	
3	明治チョコレート	類褐色乳状液	—	—	84.23	—	0.43	0.21	0.22	1.74	(乳糖) 4.49 (蔗糖) 5.46	—	0.73	
4	紅 茶 牛 乳	類褐色の液	—	—	90.05	0.48	—	—	—	0.28	8.24	0.83	0.12	
5	蜂 蜜 牛 乳	類白色乳汁様液 にして甘味を有す	—	—	83.21	3.28	—	—	—	4.61	(糖化糖) 8.21	—	0.69	
6	同	同	—	—	84.43	2.34	—	—	—	3.33	(總量) 9.18	—	0.72	
7	同	同	1.038	15°	87.42	2.36	—	—	—	3.21	(同) 6.27	—	0.74	
8	同	同	—	—	85.35	2.91	—	—	—	3.65	(同) 7.38	—	0.71	
9	同	同	—	—	84.63	3.01	—	—	—	3.83	(同) 7.83	—	0.70	
10	同	同	—	—	85.55	2.95	—	—	—	3.35	(同) 7.45	—	0.70	
11	同 (小兒用)	同	—	—	87.46	3.11	—	—	—	0.66	(同) 8.07	—	0.70	
12	人 蔘 乳	類白色潤濁せる 液	—	—	91.71	0.34	—	—	—	0.32	(麥芽糖) 4.83	2.70	0.10	
13	栄養品 (クワイ トマザー)	灰白色糊状物質	—	—	38.52	2.02	—	—	—	0.85	(蔗糖) 39.40	18.45	0.76	
14	母乳精ミルク	白 色 乳 汁	1.033	15°	87.75	2.68	—	—	—	2.38	(乳糖) 3.32 (蔗糖) 3.34	—	0.53	

18. 煉 乳

番號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	蔗 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
----	-----	-----	-----	----------------------------	-----	-----	-----	-------------	-------------------	-----

全乳製加糖煉乳

1	金 鷄 印	煉 乳	25.38	8.38	8.92	13.39	42.18	1.76		
2	同	同	25.82	9.98	10.63	13.47	38.51	1.60		
3	同	同	27.68	9.01	9.64	15.23	36.39	2.05		
4	同	同	24.61	7.33	8.99	14.04	43.10	1.93		
5	同	同	25.04	7.58	9.30	12.39	43.83	1.86		
6	同	同	25.83	7.47	8.71	12.53	43.55	1.91		
7	同	同	26.06	8.38	9.21	13.47	40.92	1.96		
8	同	同	25.32	10.15	10.99	13.08	38.45	2.01		
9	同	同	25.60	9.59	10.46	12.81	39.73	1.81		
10	同	同	25.35	8.85	9.35	14.66	39.78	2.01		
11	同	同	27.62	9.60	9.86	13.41	37.51	2.00		
12	同	同	26.68	10.03	10.02	12.84	38.39	2.04		

番號	商標	名	稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂肪	乳糖	蔗糖	鐵物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備考
13	金	鵝	印	煉乳	25.44	8.47	9.20	14.85	40.00	2.04	
14		同		同	24.95	9.40	9.89	14.19	39.56	2.01	
15		同		同	24.98	9.42	9.91	14.62	39.04	2.03	
16	鳳	鳳	印	同	25.61	8.40	12.33	15.52	34.78	2.36	
17		同		同	25.53	9.96	8.16	14.82	39.49	2.04	
18		同		同	28.85	7.18	9.64	11.98	40.81	1.55	
19		同		同	28.76	8.31	9.47	10.76	40.68	2.02	
20		同		同	32.22	7.70	9.99	13.01	35.18	1.91	
21		同		同	33.81	8.24	8.50	11.83	35.82	1.80	
22		同		同	32.03	8.70	8.53	14.12	34.69	1.93	
23		同		同	25.53	12.43	10.33	15.17	34.60	1.94	
24	金	線	印	同	24.77	9.80	8.98	15.14	39.79	1.53	
25		同		同	23.23	8.97	9.08	14.67	42.13	1.92	
26		同		同	26.06	8.20	8.83	13.83	41.11	1.97	
27		同		同	25.29	7.80	9.41	8.65	46.98	1.86	
28		同		同	24.59	9.19	9.30	14.23	40.69	2.00	
29		同		同	19.92	8.15	14.29	14.42	41.29	1.93	
30		同		同	26.37	9.47	10.23	11.90	40.17	1.81	
31		同		同	25.70	8.03	8.59	13.54	42.43	1.71	
32		同		同	24.83	8.98	9.08	14.06	40.90	2.15	
33		同		同	26.05	9.42	9.21	13.01	40.41	1.90	
34		同		同	25.55	8.48	9.74	14.93	39.26	2.04	
35		同		同	25.07	8.08	9.15	13.99	41.64	2.07	
36		同		同	25.90	8.00	9.21	13.79	41.08	2.02	
37		同		同	25.67	8.86	9.56	13.89	40.03	1.99	
38		同		同	25.18	8.97	9.04	15.75	39.12	1.94	
39	牛	首	印	同	25.72	7.47	8.55	14.08	42.30	1.88	
40		同		同	26.23	8.70	8.61	14.92	39.55	2.00	
41		同		同	27.65	10.03	8.12	12.32	40.20	1.68	
42		同		同	24.28	9.25	9.49	14.39	40.60	1.99	
43		同		同	25.80	8.92	9.50	14.13	39.67	1.99	
44		同		同	25.31	8.81	9.07	14.85	40.01	1.96	
45		同		同	25.47	9.59	9.05	13.93	39.95	2.01	
46		同		同	26.08	8.29	9.10	14.04	40.53	1.97	
47		同		同	28.42	9.40	9.58	15.11	35.23	2.27	
48		同		同	24.01	8.92	9.88	12.97	41.94	2.29	
49		同		同	25.95	8.05	9.80	15.00	39.22	1.98	

番號	商標	名稱	水分	含窒素有機物(蛋白質として)	脂肪	乳糖	蔗糖	礦物質(灰分)	熱量(カロリー)	備考
50	牛首印	煉乳	26.36	7.88	8.91	13.70	39.69	3.46		
51	同	同	25.45	7.80	8.55	13.31	43.11	1.78		
52	同	同	26.77	8.33	8.84	12.91	40.95	2.20		
53	同	同	26.36	8.87	9.25	13.16	40.63	1.73		
54	鷲印	同	25.63	7.14	8.79	10.16	46.87	1.41		
55	同	同	26.16	9.80	10.35	11.94	40.05	1.70		
56	同	同	27.11	7.48	7.40	12.66	43.66	1.70		
57	同	同	26.85	9.81	8.20	12.39	41.01	1.74		
58	同	同	26.78	8.12	8.35	13.67	41.26	1.83		
59	同	同	27.95	7.31	8.04	10.16	44.82	1.72		
60	同	同	26.54	8.06	9.82	10.67	43.36	1.55		
61	同	同	26.10	9.98	9.95	8.05	44.10	1.82		
62	同	同	26.28	10.26	8.72	13.01	39.55	2.18		
63	同	同	27.20	9.36	8.60	13.01	40.08	1.75		
64	同	同	26.37	8.47	8.16	13.08	42.37	1.55		
65	同	同	26.62	9.36	8.65	13.24	40.38	1.75		
66	同	同	26.45	7.56	7.19	11.80	45.27	1.73		
67	同	同	26.90	8.25	9.07	15.40	38.58	1.80		
68	同	同	28.55	8.92	8.84	12.59	39.44	1.66		
69	同	同	27.69	6.25	7.86	12.33	44.14	1.73		
70	同	同	26.17	9.14	8.76	14.60	39.71	1.62		
71	同	同	27.36	7.98	9.92	10.96	42.06	1.72		
72	同	同	25.82	7.39	7.61	10.99	46.52	1.67		
73	同	同	28.89	7.53	8.34	8.50	44.91	1.83		
74	同	同	27.43	8.43	8.55	13.10	40.72	1.77		
75	同	同	28.03	9.30	9.32	12.63	38.80	1.92		
76	同	同	27.93	7.89	8.39	12.68	41.40	1.71		
77	鷲馬印	同	25.35	11.45	9.58	13.16	38.52	1.94		瑞西製
78	同	同	26.91	10.03	8.76	13.39	38.95	1.96		
79	同	同	23.95	8.78	8.43	13.95	42.92	1.97		
80	同	同	24.02	9.05	9.01	14.62	41.31	2.00		
81	ウサギ印	同	28.65	8.48	8.40	10.46	42.07	1.94		
82	同	同	26.81	8.70	8.92	13.54	40.12	1.91		
83	同	同	25.60	9.85	8.64	14.77	39.25	1.89		
84	同	同	26.63	9.82	9.63	13.42	38.43	2.07		
85	同	同	25.60	9.42	10.32	14.17	38.51	1.98		
86	同	同	27.69	6.25	7.86	12.33	44.14	1.73		

番號	商標	名稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂肪	乳糖	蔗糖	鍍物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備考
87	ウサギ印	煉乳	26.38	8.46	8.27	16.73	38.20	1.96		
88	赤蝶印	同	23.12	9.70	9.38	15.60	40.34	1.87		
89	同	同	28.95	7.78	9.00	14.55	38.60	1.12		獨逸フッセル會 社製、同
90	同	同	26.12	8.43	8.31	11.92	43.67	1.56		
91	ネッスル印	同	26.33	8.00	9.77	11.80	42.26	1.84		
92	同	同	24.96	8.92	9.38	11.79	42.99	1.96		
93	同	同	25.37	9.28	9.73	12.09	41.77	1.77		
94	同	同	24.04	8.92	10.08	12.65	42.40	1.92		
95	同	同	24.67	9.98	10.16	10.81	42.42	1.96		
96	同	同	25.43	9.59	9.73	13.43	40.14	1.68		
97	同	同	26.80	9.36	8.06	13.24	40.33	2.21		
98	同	同	28.19	8.52	8.07	13.54	39.63	2.05		
99	同	同	26.08	10.33	8.75	14.31	38.44	2.09		
100	同	同	24.57	8.03	8.87	12.80	43.96	1.78		
101	同	同	30.78	9.30	9.22	5.95	42.42	2.33		
102	東郷印	同	27.95	9.34	9.26	9.36	42.12	1.97		
103	同	同	27.56	8.20	8.95	14.26	39.15	1.88		
104	同	同	27.56	8.20	8.95	9.98	43.43	1.88		
105	同	同	26.75	11.59	9.24	16.00	34.65	1.77		
106	同	同	23.31	9.70	12.29	16.86	35.37	2.47		
107	同	同	21.46	9.14	10.40	15.82	41.11	2.07		
108	神童印	同	26.01	9.11	11.10	14.92	36.78	2.08		
109	同	同	25.55	10.37	10.19	13.31	38.88	1.70		
110	同	同	26.97	8.70	10.11	13.64	38.88	1.70		
111	同	同	26.97	8.70	10.26	13.84	38.09	2.14		
112	同	同	28.52	9.70	13.82	11.19	34.75	2.02		
113	日之出印	同	25.88	9.10	7.64	15.93	39.09	2.37		
114	同	同	28.44	9.55	10.30	9.35	40.36	2.00		
115	同	同	27.12	10.04	11.53	10.62	38.72	1.97		
116	同	同	25.81	8.72	9.06	14.02	40.28	2.11		
117	義士印	同	28.33	11.82	8.27	13.62	35.80	2.17		
118	同	同	28.26	10.03	6.50	15.37	37.96	1.88		
119	花人形印	同	29.32	9.50	10.05	9.76	39.52	1.85		
120	同	同	26.28	9.67	10.95	11.07	40.09	1.94		
121	同	同	23.25	10.78	10.35	13.47	40.04	2.11		
122	同	同	25.61	8.70	10.03	9.82	44.11	1.75		
123	同	同	25.19	10.06	8.95	14.43	39.18	2.19		

番號	商標	名稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂肪	乳糖	蔗糖	鐵物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備考
124	花人形印	煉乳	26.15	9.36	9.21	14.66	38.45	2.17		
125	同	同	25.23	6.77	9.66	14.08	42.24	2.02		
126	同	同	25.35	9.14	10.06	13.96	39.32	2.17		
127	同	同	25.29	7.67	7.43	12.71	44.68	2.22		
128	同	同	25.67	7.70	9.53	12.84	42.29	1.97		
129	同	同	26.73	7.86	10.83	13.62	39.27	1.69		
130	金月印	同	24.84	9.14	7.70	13.81	42.44	2.07		
131	同	同	24.98	9.84	9.03	12.36	42.03	1.76		
132	同	同	23.24	9.41	11.00	13.11	41.21	2.03		
133	金星印	同	24.97	8.75	8.72	14.92	40.70	1.94		
134	同	同	25.23	9.18	8.72	14.54	40.37	1.96		
135	同	同	25.66	9.58	9.64	13.52	39.71	1.89		
136	同	同	25.44	9.41	9.48	13.91	39.86	1.90		
137	同	同	27.30	10.04	9.04	12.12	39.33	2.17		
138	同	同	25.55	8.31	9.37	15.00	39.74	2.03		
139	同	同	24.98	9.42	9.91	14.62	39.04	2.03		
140	ラッパ印	同	25.84	9.61	9.05	14.77	38.90	1.83		
141	同	同	27.04	9.36	8.53	13.16	39.96	1.95		
142	同	同	25.28	7.92	8.51	11.11	45.59	1.60		
143	同	同	26.01	8.47	8.01	12.24	43.86	1.41		
144	同	同	25.58	8.92	8.40	14.92	40.17	2.01		
145	同	同	27.27	7.48	8.78	10.64	43.89	1.94		
146	三星印	同	25.04	9.45	8.11	15.57	39.84	2.00		
147	同	同	24.44	9.72	7.73	17.62	38.36	2.14		
148	山姥印	同	27.13	8.40	10.00	13.54	38.99	1.94		
149	同	同	25.11	9.31	9.35	16.19	38.03	2.01		
150	乳兒印	同	23.82	9.99	12.08	17.16	34.62	2.33		
151	同	同	21.67	8.82	10.37	16.23	40.90	2.01		
152	人形印	同	25.40	10.42	9.96	14.02	38.31	1.89		
153	同	同	27.56	9.36	9.55	13.47	38.08	1.98		
154	同	同	27.90	9.59	8.05	13.17	39.30	1.99		
155	同	同	27.57	9.36	10.45	12.05	38.65	1.93		
156	同	同	26.37	8.47	8.36	13.70	41.25	1.85		
157	同	同	25.81	10.70	8.51	12.62	40.54	1.82		
158	同	同	25.32	10.03	8.55	12.39	41.93	1.78		
159	同	同	26.37	9.59	8.74	13.70	39.80	1.80		
160	同	同	26.59	9.81	8.41	14.16	39.15	1.88		

番號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	蔗 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
161	人 形 印	煉 乳	25.05	10.92	9.07	14.39	38.72	1.85		
162	同	同	25.40	8.92	9.47	14.85	39.54	1.82		
163	同	同	25.82	8.92	10.08	13.40	40.12	1.66		
164	同	同	25.13	10.26	9.57	12.85	40.22	1.98		
165	同	同	24.80	10.26	9.74	14.00	39.31	1.90		
166	同	同	24.61	9.36	8.92	13.54	41.57	2.00		
167	同	同	24.50	9.14	9.43	15.60	39.33	2.01		
168	同	同	26.34	8.76	8.47	15.00	39.43	2.00		
169	ウズラ印	同	26.13	8.50	8.01	13.70	41.94	1.72		
170	同	同	25.94	8.25	9.47	13.16	41.55	1.63		
171	サクラ印	同	29.26	7.67	9.33	12.91	38.79	2.05		
172	同	同	26.29	8.40	9.02	14.78	39.61	1.90		
173	クローバー印	同	34.77	8.54	7.90	12.17	34.75	1.87		
174	同	同	26.43	8.97	8.41	13.77	40.72	1.70		
175	金 鈴 印	同	25.59	8.29	9.28	14.70	40.11	2.03		
176	同	同	25.92	8.49	9.67	12.85	40.95	2.12		
177	ヒ シ 印	同	26.56	9.36	8.69	14.77	38.74	1.88		
178	同	同	27.46	10.02	8.30	15.75	36.87	1.61		
179	同	同	26.50	8.92	8.31	14.23	40.55	1.50		
180	同	同	26.80	8.03	8.75	14.39	39.97	2.06		
181	セレクト印	同	26.99	8.74	8.46	12.38	41.48	1.95		
182	同	同	26.54	8.48	8.71	13.88	40.50	1.89		
183	同	同	27.67	8.40	7.51	13.75	40.78	1.89		
184	人 物 印	同	26.75	9.59	8.36	13.54	39.81	1.96		
185	同	同	27.06	7.44	7.95	13.37	42.44	1.74		
186	同	同	24.36	7.09	8.61	14.45	43.58	1.91		
187	一	藤 井 煉 乳	26.95	10.16	6.84	16.06	37.49	2.50		
188	一	同	26.30	10.30	5.40	15.15	40.63	2.22		
189	一	同	26.19	10.67	6.79	18.28	35.55	2.52		
190	一	同	26.89	9.34	5.36	14.82	41.66	1.93		
191	一	同	25.72	9.59	6.31	15.30	40.65	2.43		
192	一	同	27.16	10.33	5.67	11.67	42.91	2.26		
193	一	同	25.62	8.57	4.77	14.50	44.34	2.20		
194	一	同	27.30	7.97	4.91	13.95	43.66	2.21		
195	一	同	29.91	8.32	4.95	16.49	38.20	2.13		
196	一	同	26.27	9.88	5.67	12.74	43.38	2.06		
197	一	同	30.03	8.86	5.23	10.52	43.47	1.89		

番號	商標	名稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂肪	乳糖	蔗糖	鐵物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備考
198	一	藤井煉乳	26.95	9.40	5.69	13.38	42.58	2.00		
199	一	同	26.96	9.24	6.77	13.75	40.83	2.45		
200	一	同	27.95	7.56	6.67	12.62	43.29	1.91		
201	一	同	28.39	6.81	7.86	11.34	43.65	1.95		
202	エビス印	煉乳	23.65	9.47	10.05	14.54	39.94	2.35		
203	同	同	27.24	8.81	9.84	15.07	36.97	2.08		
204	ダンサー印	同	24.73	9.38	8.94	16.86	38.11	1.98		
205	同	同	25.03	6.60	8.46	14.63	43.64	1.65		
206	カナダ印	同	30.71	9.81	9.49	6.05	42.20	1.73		
207	三人形印	同	31.46	10.90	8.08	11.11	36.37	2.09		
208	孔雀印	同	29.60	7.74	7.86	11.10	41.87	1.83		
209	同	同	32.73	8.41	4.54	10.56	41.75	2.01		
210	アルカス印	同	24.22	9.25	9.33	14.15	41.38	1.67		
211	王冠印	同	28.57	9.25	8.20	20.35	32.11	1.51		
212	獨逸鷲印	同	28.05	11.15	12.50	13.70	32.43	2.17		
213	牡丹印	同	27.39	7.36	9.57	9.87	44.09	1.73		
214	百番印	同	26.37	8.25	9.00	14.00	40.43	1.95		
215	デイリー印	同	26.32	11.15	8.30	15.82	36.66	1.76		
216	九星印	同	32.96	6.51	7.44	10.52	41.04	1.54		
217	立人形印	同	24.43	9.10	8.41	14.00	42.04	2.03		
218	馴鹿印	同	26.57	9.80	8.00	13.37	40.42	1.85		
219	日之丸印	同	30.68	8.05	8.03	12.45	38.85	1.95		
220	麒麟印	同	24.72	9.28	10.25	13.60	40.31	1.85		
221	鶴印	同	23.81	9.25	9.63	13.75	41.48	2.08		
222	一	和蘭煉乳	21.14	7.35	7.50	17.85	44.29	1.87		
223	千代田印	煉乳	26.73	11.83	10.09	14.64	34.68	2.03		
224	ゴールドシール印	同	27.60	6.47	7.86	22.56	33.93	1.58		
225	爲朝印	同	24.81	9.66	10.00	14.23	38.89	2.40		
226	浦島印	同	23.05	9.81	10.52	14.53	39.81	2.29		
227	サギ印	同	26.89	9.10	10.00	17.99	34.18	1.85		
228	金封印	同	27.74	7.76	8.12	12.24	42.34	1.82		
229	菊印	同	25.95	8.03	9.01	13.39	41.56	2.06		
230	萬歳印	同	28.01	9.45	8.08	14.54	38.19	1.74		
231	大島印	同	23.15	8.74	9.23	14.16	42.97	1.76		
232	日本一桃太郎印	同	27.64	9.48	9.72	15.61	35.35	2.20		
233	桃太郎印	同	25.18	8.57	9.19	13.31	41.81	1.94		
234	同	同	24.66	8.99	9.48	13.21	41.67	1.99		

番號	商標	名稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂肪	乳糖	蔗糖	礦物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備考
235	蜂ノ巢印	煉乳	27.58	9.53	9.73	15.81	35.15	2.20		
236	鯉印	同	24.17	9.40	10.48	15.26	38.95	1.74		
237	サッポロ印	同	24.93	8.75	9.80	14.75	40.18	1.59		
238	やぎ印	同	30.75	8.48	8.25	11.56	39.30	1.66		
239	楠公印	同	32.09	7.70	9.91	13.16	35.24	1.90		
240	扇印	同	25.00	8.38	10.91	14.54	38.96	2.21		
241	すまう印	同	22.19	11.38	10.74	13.93	39.63	2.13		
242	地球印	同	27.17	10.48	9.07	12.78	38.38	2.13		
243	天神印	同	27.73	8.92	8.96	15.60	36.78	2.02		
244	カウボーイ印	同	27.35	9.14	8.60	13.08	39.77	2.06		
245	時計印	同	27.55	8.92	9.75	15.00	36.91	1.87		
246	キング印	同	25.98	8.97	8.87	13.60	40.72	1.86		
247	鹿人形印	同	29.20	8.92	8.46	11.73	39.58	2.11		
248	牛子供印	同	22.10	8.65	13.75	13.77	39.33	2.40		
249	翁印	同	27.60	10.06	10.42	10.91	38.98	2.03		
250	鶴印	同	27.84	9.59	9.84	15.49	35.00	2.24		
251	シグナル印	同	27.07	8.81	7.72	12.26	42.42	1.72		
252	イーグル印	同	27.48	10.47	8.00	10.46	41.83	1.76		
253	同	同	26.20	8.47	9.55	9.05	44.92	1.80		
254	ミルクメード印	同	24.65	10.02	9.05	13.11	41.32	1.85		
255	アスター印	同	26.97	8.18	8.25	15.27	39.39	1.94		米國製
256	デリゴール印	同	27.97	8.86	9.03	13.79	38.28	2.07		
257	コダカラ印	同	26.17	9.35	9.86	14.24	38.23	2.15		
258	眞珠印	同	30.05	7.83	9.09	13.19	37.97	1.87		
259	パッビー印	同	28.94	7.42	8.34	13.54	39.88	1.88		
260	ベッシー印	同	25.07	10.48	8.79	12.34	41.43	1.90		
261	子守印	同	25.78	10.48	10.04	14.71	37.02	1.97		伊太利製
262	ライオン印	同	25.65	8.56	8.99	14.04	40.73	2.03		獨逸製
263	—	森永煉乳	25.65	7.42	10.07	14.20	40.66	2.00		
264	—	同	26.23	8.04	8.87	13.96	40.88	2.02		
265	—	淡路煉乳	28.07	8.13	5.66	8.60	47.48	2.06		
266	—	志田煉乳	32.09	7.66	5.18	9.92	43.21	1.94		
267	—	岩井煉乳	33.08	8.40	9.17	7.73	39.71	1.91		
268	—	新田煉乳	25.52	8.36	9.38	14.00	40.83	1.91		
269	—	千葉煉乳	32.42	6.82	8.39	12.06	38.39	1.91		
270	—	リビースコンデ ンスドミルク	26.07	8.75	9.15	11.11	43.16	1.76		
271	—	リビー會社ミルク	26.33	8.03	8.65	13.46	41.53	2.00		

番 號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	蔗 糖	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
272	リビーコンデ ンスミルク	煉 乳	26.75	7.82	7.96	10.97	44.94	1.57		諾威國ホルムス トランド州ドー ルミル社製品 蔗糖及水飴にて調 味せるものにして 蔗糖中には麥芽糖 及糊精を含む 同
273	—	同	24.38	8.92	9.97	14.93	39.86	1.96		
274	—	同	24.47	9.45	9.65	8.66	45.74	2.03		
275	—	同	29.07	9.10	10.15	13.93	35.86	1.89		
276	—	同	26.95	8.02	7.89	14.53	40.88	1.73		
277	—	同	24.39	7.76	7.55	14.23	44.06	2.02		
278	—	同	27.15	8.92	7.68	12.78	41.67	1.80		
279	—	同	28.26	8.92	8.43	15.30	37.09	2.01		
280	—	同	25.80	8.41	10.01	14.68	39.04	2.06		
281	—	同	25.55	2.64	2.80	6.43	61.99	0.60		
282	—	同	22.83	4.91	10.15	8.67	52.14	1.31		
283	—	同	23.39	11.06	9.53	16.27	37.61	2.15		
284	—	同	26.53	8.38	8.02	13.46	41.63	1.98		
285	—	同	24.67	10.04	8.84	14.83	39.41	2.21		
286	—	同	25.75	10.74	8.90	13.85	38.36	2.40		
287	—	同	24.90	10.81	8.97	13.93	38.49	2.90		
288	—	同	25.63	8.53	5.27	14.50	43.92	2.15		
289	—	同	27.97	8.74	4.99	12.77	43.54	1.99		
290	—	同	28.40	8.62	5.02	12.06	43.74	2.16		
291	—	同	28.66	9.66	9.82	13.03	36.87	1.96		
292	—	同	26.82	8.42	9.52	7.19	45.62	2.43		
293	—	同	30.08	8.59	8.28	43.85	37.22	1.98		
294	—	同	25.57	9.05	8.35	14.41	40.53	2.09		
295	—	同	26.95	7.82	8.80	13.41	40.89	2.13		
296	—	同	26.21	7.81	7.74	14.10	42.06	2.08		
297	—	同	25.02	6.60	8.46	14.63	43.64	1.65		
計	290 種	第77,第89,第90, 第255,第261,第 262及第273號は 之を加算せず	最大	34.77	11.83	13.82	17.85	52.14	3.46	342
			最小	19.92	2.64	2.80	6.05	32.43	0.60	
			平均	25.94	9.22	8.95	13.41	40.53	1.95	

脱脂乳製加糖煉乳

1	チエランド印	脱 脂 煉 乳	27.85	12.82	0.43	18.08	38.43	2.39	
2	母 印	同	26.70	10.26	0.41	15.72	44.80	2.12	
3	鳩 印	同	32.44	11.27	0.39	12.45	41.40	2.06	

番號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	蔗 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
4	—	脱 脂 煉 乳	30.02	9.10	1.63	16.53	40.21	2.51		
5	—	極東脱脂小罐煉乳	27.84	9.71	0.52	16.67	43.09	2.17		
6	大 佛 印	煉 乳	33.18	9.81	0.36	16.94	38.04	1.67		
7	ク ラ オ ン 印	同	29.61	10.26	0.28	14.76	43.06	2.04		
8	—	同	30.36	10.03	0.26	14.23	43.19	1.92		
9	—	イタリー製煉乳	25.12	10.70	0.32	14.92	46.65	2.29		
計	9 種	最 大	33.18	12.82	1.63	18.08	46.65	2.51		
		最 小	25.12	9.10	0.26	12.45	38.04	1.67		
		平 均	29.22	10.44	0.52	15.59	42.09	2.14	284	

全乳製無糖煉乳

番號	商 標	名 稱	比 重	比重測 定溫度	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	ミルクメード印	エバボレーテッドミルク	1.066	15°	74.74	6.36	7.53	9.93	1.44		
2	—	リビエバボレーテッドミルク	1.068	同	72.82	8.05	7.89	9.71	1.54		
3	—	アルピンクミルク	—	—	72.93	6.98	7.55	11.02	1.52		
4	—	カーネーションミルク	—	—	75.79	5.98	8.05	8.70	1.48		
5	—	コオペラテイヴミルク	1.064	15°	71.52	9.54	7.75	9.65	1.54		
6	—	カスケードミルク	1.067	同	72.33	8.51	7.76	9.84	1.56		
7	ミルクメード印	エバボレーテッドミルク	—	—	73.73	6.84	7.98	9.89	1.56		
8	—	カーネーションエバボレーテッドミルク	—	—	73.90	6.86	8.09	9.62	1.53		
9	—	煉 乳	1.0316	15°	86.15	3.62	3.44	6.15	0.64		
10	—	同	—	—	65.70	9.36	9.80	13.55	1.58		
11	熊 印	同	—	—	71.88	7.22	8.71	10.66	1.53		
12	—	リビースエバボレーテッドミルク	—	—	72.99	7.00	8.03	10.43	1.56		
13	熊 印	スウィース濃厚牛乳	1.072	18°	71.89	7.53	8.99	9.98	1.61		
14	大 島 印	無 糖 煉 乳	1.067	15°	74.53	6.27	7.00	10.69	1.52		
15	熊 印	無 糖 煉 乳	—	—	70.99	7.69	8.81	11.14	1.37		
16	ミルクメード印	エバボレーテッドミルク	—	—	69.33	8.47	8.00	12.59	1.60		
17	カーネーション印	ステリライズドエバボレーテッドクリーム	—	—	74.33	7.11	7.51	9.69	1.36		
18	ラハテー印	煉 乳	—	—	75.43	9.59	6.77	6.90	1.32		
19	バタカップ印	同	—	—	75.26	7.16	7.44	8.78	1.36		
20	—	エバボレート煉乳	—	—	80.23	5.34	5.34	7.81	1.28		

番號	商 標	名 稱	比 重	比重測 定溫度	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
21	カーネーション 印	ク リ ー ム	1.0716	15°	75.10	5.50	7.36	10.40	1.64		
22	—	セ ゴ ミ ル ク	—	—	74.95	5.61	7.71	10.13	1.60		
23	—	ス ミ レ ミ ル ク	—	—	77.91	5.74	6.25	8.88	1.22		
24	—	明治ミルククリ ーム	—	—	76.73	6.88	6.06	8.90	1.43		
25	—	森 永 クリーム	—	—	76.40	6.65	5.96	9.47	1.52		
26	—	カーネーション クリーム	—	—	74.70	6.38	7.68	9.78	1.46		
27	—	ミ ル ク	—	—	73.87	7.07	7.79	9.75	1.52		
計	27 種	最 大	—	—	86.15	9.59	9.80	13.55	1.64		
		最 小	—	—	65.70	5.20	3.44	7.81	0.64		
		平 均	—	—	74.30	7.01	7.55	9.72	1.42	139	

19. 粉 乳

番號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰 分)	熱 量 (カロリー)	備 考
----	-----	-----	-----	----------------------------	-----	-----	--------------	---------------	-----

全乳製無糖粉乳 (其一)

1	ク リ ー ム 印	粉 乳	5.65	26.70	25.41	36.20	6.04		
2	—	同	5.14	21.37	19.49	48.57	5.43		
3	—	同 (A)	2.56	24.11	23.47	44.66	5.20		
4	—	同 (B)	2.81	23.07	23.74	45.08	5.30		
5	(ホ モ ー ゲ ン)	同	6.79	22.55	24.20	41.21	5.25		
6	(ク レ モ ラ A)	粉 ミ ル ク	3.97	27.44	24.38	37.85	6.36		
7	(同 B)	同	5.27	26.10	25.97	36.64	6.02		
8	(ボ ー ナ ッ ク)	同	6.04	20.16	26.35	42.38	5.07		
9	同	同	3.83	20.17	25.99	45.18	4.83		
10	(ホ ー モ ゲ ン)	同	5.54	22.08	25.18	43.76	5.44		
11	—	アビー粉ミルク	4.76	27.90	14.27	46.28	6.79		
12	—	粉 末 ミ ル ク	3.98	24.42	30.89	35.67	5.04		
13	—	同	4.19	24.39	27.48	38.17	5.77		
14	—	粉末ミルクグラツ	3.62	25.48	18.16	47.24	5.50		
15	—	デリゴール粉乳 (A)	5.24	25.20	27.19	36.74	5.63		
16	—	デリゴールド	3.97	24.54	24.37	41.36	5.76		
17	—	ラクトーゲン	2.27	29.13	22.17	39.83	6.60		
18	—	同	2.85	24.32	22.02	45.29	5.52		
19	—	同	5.42	23.68	23.14	36.93	5.84		

番 號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質) として	脂 肪	乳 糖	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ リ ー)	備 考
20	—	ラク トー ゲン	6.73	23.86	18.68	44.95	5.78		
21	—	同	3.67	24.15	23.50	43.50	5.18		
22	—	同	2.67	20.81	23.84	47.37	5.31		
23	—	同	2.53	20.47	23.56	48.35	5.09		
24	—	同	2.66	20.36	23.17	48.54	5.27		
25	—	同	2.69	20.93	23.70	47.53	5.15		
26	—	ヴィラク トー ゲ ン	3.69	21.22	24.06	45.62	5.41		
27	—	ド ラ イ ミ ル ク	4.99	22.09	24.12	44.06	4.74		
28	—	同	5.18	29.90	24.39	34.78	5.75		
29	—	同	3.75	25.01	25.63	39.94	5.67		
30	—	ド ラ イ ド ミ ル ク	4.57	26.82	25.02	38.21	5.38		
31	—	ド ラ イ ホール ミ ル ク	3.72	26.09	26.24	38.65	5.30		
32	—	粉 末 乳 (A)	3.57	23.45	24.72	42.94	5.32		
33	—	同 (B)	3.96	21.74	24.17	44.87	5.26		
34	—	同 (C)	3.55	22.89	24.30	43.95	5.31		
35	—	同 (D)	4.18	22.46	24.31	43.78	5.27		
36	—	同 (E)	4.30	22.68	25.13	42.36	5.53		
37	—	同 (F)	4.16	22.56	24.38	43.42	5.48		
38	—	同 (G)	3.82	23.72	24.33	42.52	5.61		
39	—	同 (H)	4.02	22.79	24.40	43.27	5.52		
40	—	ト ル ー ミ ル ク	4.31	24.77	27.85	37.42	5.64		
41	—	牛 乳 粉	5.85	23.19	25.68	35.08	4.83		其他無窒素有機物 5.37
42	—	乾 燥 ミ ル ク	7.79	28.88	17.60	39.40	6.34		
43	—	乾 乳	3.47	25.33	28.98	36.96	5.27		
44	K	印 ミルクフレーク	6.31	27.12	15.09	43.86	7.70		
45	—	グ ラ ッ ク ソー	2.75	25.00	22.21	43.81	5.04		粗纖維 1.20
46	—	グ ラ キ ソ	2.87	24.09	18.00	49.29	5.75		
47	—	ク リ ム	7.57	25.24	26.52	35.37	5.30		礦物質中(P ₂ O ₅) 1.73, (CaO) 0.77, (NaCl) 1.38,
48	—	ホ モ ゼ ン	3.29	22.63	23.34	45.52	5.22		
計	48 種	最 大	7.79	29.50	30.89	49.29	7.70		
		最 小	2.27	20.16	14.27	35.08	4.74		
		平 均	4.41	24.03	23.66	42.34	5.54	492	

全乳製無糖粉乳 (其二)

1	—	粉 末 ミ ル ク	7.10	30.59	11.09	43.84	7.38	
2	—	ド ラ イ コ デ リ ゴ ール 粉 乳 (C)	5.77	32.46	4.04	50.22	7.51	

番 號	商 標	名 稱	水 分	含有窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
3	—	デリゴール粉乳 (C)	3.58	26.89	9.34	53.23	6.96		
4	—	同	7.39	29.90	7.91	47.25	7.57		
5	—	同	6.78	32.44	5.08	48.05	7.65		
6	—	アビー粉乳	3.75	31.76	8.03	49.04	7.42		
7	—	森永ドライミル ク	2.55	22.97	14.55	52.71	7.22		
8	—	ドライドミルク	7.52	31.93	13.77	39.64	7.12		
9	—	粉末バッピー	5.70	29.23	12.85	45.69	6.53		
10	—	バ ッ ビ ー	3.51	28.67	13.23	48.07	6.52		
11	—	バッピー 薬局ミ ルク (第1號)	3.40	26.90	13.40	50.10	6.20		
12	—	同 (第2號)	2.90	26.40	14.80	49.70	6.20		
13	—	ミ ソ ノ	12.64	34.53	2.42	42.96	7.45		礦物質中 (P ₂ O ₅) 2.92, (CaO) 0.77, (NaCl) 1.33
14	C	印 ミルクフレーク	6.79	28.98	4.26	45.45	7.56		其他無窒素有機物 6.96
計	14 種	最 大	12.64	34.53	14.80	53.23	7.65		
		最 小	2.55	22.97	2.42	39.64	6.20		
		平 均	5.77	29.65	9.73	47.66	7.19	407	

脱脂乳製無糖粉乳

1	—	粉 末 ミ ル ク	12.29	31.82	0.32	47.97	7.61		
2	—	同	6.36	34.79	0.92	49.21	8.72		
3	—	コエルゲン粉末 ミルク	6.30	32.21	0.15	53.74	7.60		
4	—	デリゴール粉乳	3.85	30.44	0.34	58.56	6.81		
5	—	デリゴールド	3.84	36.17	0.04	48.75	7.96		其他無窒素有機物 3.24
6	—	同	7.26	30.72	0.36	53.82	7.90		礦物質中食鹽、磷 酸及石灰を検出す
7	—	同	7.12	30.68	0.30	54.08	7.76		同
8	—	ラクリン (粉末 牛乳)	12.90	56.70	0.88	23.22	5.60		
9	—	米 國 製 乳 粉	5.66	39.16	1.13	46.90	7.15		
10	—	脱 脂 牛 乳 粉	9.28	29.43	1.33	52.93	7.03		
11	M	印 ミルクフレーク	5.32	33.89	0.96	46.90	8.27		其他無窒素有機物 4.86
12	H	印 同	9.34	32.82	0.65	40.60	6.97		同 9.63
13	—	ミ ル コ ー ゲ ン	4.86	33.94	0.12	53.29	7.81		礦物質中食鹽、磷 酸及石灰を検出す
14	—	同	6.54	30.28	0.35	54.93	7.90		
15	日 出 子 供 印	パウダー スキン ドミルク	6.28	30.61	0.29	54.94	7.88		
16	—	デリゴールド	5.83	31.29	1.25	53.60	8.03		
計	13 種	最 大	12.90	56.70	1.33	58.56	8.72		
		最 小	3.83	29.43	0.12	23.22	5.60		
		平 均	7.45	34.05	0.65	50.35	7.50	352	

番 號	商 標	名 稱	水 分	合窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	蔗 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロー)	備 考
全乳製加糖粉乳										
1	ク リ ー ム 印	粉 乳	3.65	21.33	20.81	31.42	18.01	4.78		
2	神 童 印	コ ナ ミ ル ク	4.85	18.07	11.37	31.94	28.66	5.11		
3	犬 首 印	粉 ミ ル ク	3.03	22.94	10.94	23.71	29.32	5.06		
4	お し ど り 印	コ ナ ミ ル ク	1.17	13.60	6.56	21.19	54.23	3.25		
5	同	同	1.24	18.67	14.11	31.93	28.91	5.14		
6	ク ミ ア イ	同	1.77	13.33	11.60	20.11	49.79	3.40		
7	—	粉 ミ ル ク	3.86	11.50	8.85	24.06	48.15	3.58		
8	—	純良粉ミルク	3.55	10.50	8.60	14.03	61.02	2.30		
9	—	粉 末 ミ ル ク	2.28	16.63	4.38	13.90	29.49	1.40		其他の無窒素有機物 17.27
10	—	同	10.66	8.37	6.91	49.88	22.05	2.13		
11	—	同	4.03	22.02	26.15	35.74	6.63	5.43		
12	—	同	1.96	22.38	11.24	39.55	19.38	5.49		
13	—	デ リ ゴ ー ル ド	4.51	20.97	25.85	35.11	18.04	5.52		
14	—	森永ドライミルク	3.46	19.26	16.48	30.75	24.67	5.38		
15	—	同	3.26	21.86	17.26	34.40	17.37	5.85		
16	—	同	3.92	19.72	6.75	33.25	14.59	5.84		其他の無窒素有機物 15.93
17	—	同	3.06	22.91	14.87	36.73	16.63	5.81		
18	—	乳 精	9.69	10.03	7.30	39.75	31.17	2.07		
計	16種 第9及第16號 の2種は之を 加算せず	最 大	10.66	22.38	26.15	49.88	61.02	5.85		
		最 小	1.17	8.37	6.56	14.03	6.63	2.07		
		平 均	4.36	17.15	13.09	31.50	29.60	4.30	442	

20. 粉 乳 調 製 品

番 號	名 稱	水 分	合窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	糊 精	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロー ルナト リウム	石 灰 (CaO)	燐 酸 (P ₂ O ₅)	熱 量 (カロー)	備 考
1	キ ノ ミ ー ル	2.28	8.20	2.81	—	41.94	(乳糖麦芽糖) 41.81 (同)	2.96	0.91	0.48	0.65		
2	同	3.59	9.84	0.16	—	46.33	36.56 (乳糖)	3.52	1.11	0.69	0.75		
3	ガ ラ ク ト サ ン	9.08	77.22	0.30	—	—	4.84 (同)	8.56	—	3.78	—		
4	同	3.82	70.49	1.37	—	—	15.54	8.78	—	4.67	—		
5	ナ ト ロ ゲ ン	3.09	0.88	—	5.71	27.06	1.20	1.07	0.54	—	—		纖維素 66.70
6	美 品 ミ ル ク	17.47	11.69	7.80	—	—	53.04 (乳糖)	3.58	2.75	—	—		纖維素 0.71
7	乾燥牛酪乳エレ ドン	6.47	21.46	10.25	37.08	12.30	3.25 (同)	4.93	—	—	—		乳 酸 4.26
8	同 (A)	3.10	23.67	9.76	35.07	4.97	14.61 (同)	4.79	—	—	—		同 4.03
9	同 (B)	3.07	22.52	10.19	36.77	6.31	12.20 (同)	4.86	—	—	—		同 4.08
10	同	4.61	20.47	10.42	35.24	14.67	5.01 (同)	4.58	—	—	—		同 4.00

21. 牛 酪

番號	商 標	名 稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	乾 酪 質	脂 肪	乳 糖	礦物質 (灰分)	クロ ロ ナ ト リ ウ ム	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
牛 酪 (其 一 内 國 産)											
1	—	バ タ ー	10.50	—	0.89	88.06	0.42	0.13	0.09		
2	—	同	12.64	—	0.56	84.76	0.38	1.66	1.53		
3	花 印	同	10.20	0.22	—	86.72	0.77	2.09	1.78		
4	ホワイトボール 印	同	11.61	0.56	—	84.40	0.80	2.63	2.35		
5	—	金 星 バ タ	5.48	—	0.45	91.07	0.47	2.53	2.44		
6	—	純良眞駒内バタ	9.40	—	0.59	88.28	0.43	1.30	0.74		熔融點 33°, 屈折數 (40°)38°
7	—	牛 酪	12.52	—	(乳脂+乾酪質) 0.79	84.58	—	2.11	1.98		三宅島産
8	—	ハ タ ノ 牛 酪	8.16	—	(同)	0.76	89.95	—	1.13	0.93	
9	—	イクレブスバタ	14.50	—	0.30	82.60	0.50	2.10	—		
計	9 種	最 大	14.50	—	0.89	91.07	0.80	2.63	2.44		
		最 小	5.48	—	0.30	82.60	0.38	0.13	0.09		
		平 均	10.53	—	0.72	85.60	0.54	1.74	1.44	801	

牛 酪 (其 二 外 國 産)

1	—	バ タ ー	13.36	—	0.49	85.70	0.36	0.09	—		カナダ産
2	—	同	12.06	—	2.45	83.42	0.51	1.56	1.30		澳洲産
計	2 種	平 均	12.71	—	1.47	84.55	0.44	0.82	—	794	

牛 酪 (特 行 試 験)

本表は昭和5年衛生局に於て各府縣より蒐集せられたる牛酪に就き當所調査部に於て試験せるものにして表中番外品は本邦産標準牛酪の品質を知悉する必要上農林省畜産試験場製純良バターを入手し之に就き各検體と同様に試験し以て品質及其他の判定に資せるものなり。

(衛生試験所彙報 第39號, 1—26頁, 昭和7年)

甲. 普通成分及異性色素試験成績

檢體 番號	名 稱	外 觀	臭 味	酸 度	異性色素	一 般 成 分						
						水 分	脂 肪	蛋白質	乳 糖	礦物質	食 鹽	合計
(A) 内 國 製 品												
番外	畜産試験場製 純良バター	黄. 緻 密	良	1.73	檢出せず	11.59	85.67	0.48	0.65	1.49	1.40	99.88
1	クローバー印 食卓用バター	淡黄. 稍 緻 密	同	2.71	同	11.55	85.12	0.35	0.51	1.31	1.22	99.84

検査 番號	名 稱	外 觀	臭 味	酸 度	異 性 色 素	一 般 成 分						
						水 分	脂 肪	蛋白質	乳 糖	礦物質	食 鹽	合計
2	クロバー印 食卓用バター	淡黄、稍緻密	良	3.20	検出せず	12.28	85.31	0.35	0.54	1.40	1.37	99.88
3	同	同	同	2.40	同	12.79	84.64	0.31	0.46	1.54	1.43	99.73
4	同	同	同	2.84	同	14.20	83.14	0.32	0.43	1.71	1.64	99.80
5	同	同	鹹良味弱	2.56	同	11.34	86.00	0.50	0.45	0.92	0.83	99.21
6	クロバー印 北海道バター	同	良	2.33	同	14.82	82.18	0.30	0.38	2.10	2.04	99.78
7	北海道雪印 バター	黄、稍緻密	同	2.58	同	13.50	84.06	0.30	0.43	1.46	1.37	99.75
8	同	同	同	3.27	同	13.73	83.80	0.31	0.47	1.44	1.36	99.75
9	同	同	同	3.41	同	13.21	83.86	0.45	0.93	1.18	1.40	99.93
10	同	同	同	3.15	同	11.03	86.77	0.35	0.46	1.12	1.01	99.73
11	同	同	同	3.36	同	12.31	85.16	0.45	0.56	1.47	1.40	99.95
12	同	淡黄、緻密	同	2.54	同	13.26	83.91	0.53	0.86	1.40	1.32	99.96
13	ナショナル印 北海道バター	黄、緻密	同	3.42	同	14.13	83.31	0.46	0.45	1.30	1.21	99.95
14	食卓用家庭向 北海道生バター	淡黄、緻密	同	3.50	同	9.84	88.04	0.44	0.37	1.29	1.20	99.98
15	バター	同	不 (腺敗性臭)	4.11	同	13.45	83.54	0.44	0.38	1.25	1.10	99.06
16	星三印バター	帯黄白、緻密	良	1.75	同	13.66	83.65	0.30	0.51	1.26	1.18	99.38
17	食用バター	淡黄、緻密	同	2.20	同	12.47	84.05	0.31	0.30	2.00	1.94	99.13
18	楓印バター	黄、稍結晶性、 柔軟	同	4.11	同	8.74	89.58	0.35	0.30	1.01	0.91	99.98
19	星印バター	淡黄、稍緻密	同	2.25	同	12.65	85.27	0.40	0.40	1.22	1.15	99.94
20	極東バター	同	同	2.50	同	13.77	83.35	0.38	0.42	2.03	1.97	99.95
21	同	同	同	2.43	同	8.54	89.12	0.30	0.57	1.41	1.31	99.94
22	金線印バター	同	同	2.22	同	13.25	84.38	0.39	0.52	1.44	1.36	99.98
23	金鷄バター	淡黄、緻密	同	2.23	同	13.48	84.30	0.37	0.39	1.44	1.35	99.98
24	北海道製バター	淡黄、稍緻密	同	3.75	同	10.73	85.74	0.48	0.60	1.71	1.62	99.26
25	バター	黄、緻密	同	3.26	タール色 素含有	12.93	85.20	0.36	0.31	1.16	1.60	99.96
26	森永バター	帯黄白、緻密 切斷面に水滴多し	同	3.38	検出せず	14.40	81.57	0.40	0.75	2.55	2.50	99.67
27	同	淡黄、緻密	同	2.57	同	14.06	84.04	0.35	0.44	1.03	0.90	99.92
28	バター	黄、緻密	鹹良味なし	3.50	同	13.76	85.09	0.39	0.55	0.09	0	99.79
29	明治無鹽バター	黄、緻密、紫色微を 生ず	稍不 (糖エステル性臭)	4.90	同	12.35	86.39	0.47	0.60	0.06	0	99.87
30	明治含鹽バター	淡黄、緻密	良味弱	3.11	同	11.10	87.32	0.38	0.49	0.63	0.55	99.92
31	明治バター	黄、緻密	鹹同	3.84	同	11.14	86.05	0.89	0.74	0.72	0.65	99.54
32	同	淡黄、緻密	稍不 (糖敗性臭)	4.77	タール色 素含有	12.91	84.77	0.29	0.57	1.44	1.40	99.98
33	バター	淡黄、稍緻密	良	3.20	検出せず	13.46	83.54	0.34	0.43	2.17	2.11	99.94
34	加鹽バター	黄、稍緻密	鹹良味弱	3.75	同	13.85	84.19	0.30	0.90	0.52	0.46	96.76
35	無鹽バター	帯黄白、稍緻密	鹹良味なし	1.84	同	13.92	85.10	0.34	0.48	0.03	0	99.87
36	バター	黄、稍緻密	稍不 (腺敗性臭)	4.82	同	11.92	86.60	0.44	0.38	0.51	0.45	99.85

檢體 番號	名 稱	外 觀	臭 味	酸 度	異 性 色 素	一 般 成 分						
						水 分	脂 肪	蛋 白 質	乳 糖	鐵 物 質	食 鹽	合 計
37	旗矢印特製バター	淡黄、緻密 褐色微 を生ず	稍 不 良 (稍エステル様臭)	4.80	検出せず	11.90	86.14	0.50	0.63	0.79	0.70	99.96
38	大 島 バ タ ー	淡黄、稍緻密 紫色 の微を生ず	同	4.02	同	13.61	84.28	0.32	0.30	1.45	1.42	99.96
39	バ タ ー	淡黄柔軟稍結晶性	不 良 (稍エステル様臭)	5.40	同	11.66	86.60	0.43	0.48	0.76	0.69	99.93
40	ゼールエービー ゼルシバター	同	良	2.44	タール色 素含有	10.10	86.44	0.42	0.29	2.48	2.40	99.73
41	同	同	稍 不 良	4.35	同	13.87	88.00	0.30	0.51	2.02	1.87	99.70
42	同	同	同	—	—	—	—	—	—	—	—	—
43	同	同	同	—	—	—	—	—	—	—	—	—
44	子 安 バ タ ー	帶黄白、緻密	良	3.54	検出せず	12.82	84.38	0.48	0.57	1.63	1.50	99.88
45	ゴールドン ライオンバター	帶黄白、結晶性	不 良 (酸敗臭)	8.23	同	14.74	81.95	0.21	0.08	2.91	2.83	99.89
46	シルバー ライオンバター	淡黄、結晶性	同	—	同	—	—	—	—	—	—	—
47	同	同	同	—	同	—	—	—	—	—	—	—
48	同	同	同	3.18	同	12.31	85.27	0.06	0.23	2.06	1.95	99.93
49	バ タ ー	帶黄白、稍緻密	良	1.48	同	9.01	88.25	0.48	0.45	1.78	1.64	99.97
50	無 色 バ タ ー	類白色、稍緻密	同	2.81	同	8.40	88.55	0.31	0.91	1.73	1.64	99.90
51	バ タ ー	黄、稍緻密	同	2.50	タール色 素含有	16.50	81.16	0.40	0.35	1.01	0.94	99.42
52	フレッツシュバター	同	稍 不 良 (稍エステル様臭)	5.70	検出せず	7.11	88.55	0.41	0.72	3.16	2.98	99.95
53	花 印 バ タ ー	淡黄、稍緻密	良	2.69	同	10.73	86.15	0.60	0.33	2.10	1.99	99.91
54	バ タ ー	同	同	2.54	同	11.18	85.30	0.38	0.37	2.48	2.40	99.71
55	鹽 入 バ タ ー	帶黄白、稍緻密 紫 色微を生ず切斷面 に水滴多し	稍 不 良 (稍エステル様臭)	4.86	同	15.24	83.44	0.32	0.88	0.10	0	99.98
56	バ タ ー	黄、柔 軟	稍 不 良 (稍酸敗臭)	1.16	タール色 素含有	10.33	87.80	0	0.16	1.61	1.59	99.90
57	特 製 バ タ ー	帶黄白、稍緻密	良	1.99	検出せず	14.45	83.83	0.53	0.90	0.08	0	99.84
58	純 良 バ タ ー	淡黄、稍緻密	同	2.54	同	11.69	85.73	0.51	0.41	1.38	1.30	99.72
59	三 島 バ タ ー	同	同	2.65	同	10.59	87.11	0.39	0.49	1.32	1.25	99.90
60	バ タ ー	同	同	2.73	同	11.09	87.10	0.86	0.45	0.78	0.73	99.78
61	同	同	稍 不 良 (稍酸敗性臭)	4.41	同	12.88	84.25	0.45	0.30	1.98	1.80	99.86
62	同	帶黄白、稍結晶性	良 弱	3.28	同	6.80	90.86	0.57	0.90	0.51	0.40	99.64
63	同	帶黄白、稍緻密	同	3.12	同	12.29	85.48	0.38	0.91	0.52	0.44	99.58
64	生 バ タ ー	淡黄、緻密	良 弱	4.10	同	13.80	85.44	0.29	0.40	0.05	0	99.98
65	フジクリーム バター	帶黄白、稍結晶性	稍 不 良 (酸敗性臭)	2.30	同	20.34	76.79	0.50	0.46	1.56	1.50	99.65
66	七 塚 バ タ ー	黄、緻密	良 弱	2.96	同	63.6	91.20	0.30	0.85	0.80	0.74	99.51
67	フレッツシュバター	淡黄、稍緻密 切斷 面に水滴多し	同	3.60	同	13.50	88.14	0.27	0.52	2.53	2.47	99.96
68	飛行機印 純 良 バ タ ー	淡黄、稍緻密	同	1.98	同	11.62	85.65	0.53	0.83	1.31	1.22	99.94
69	エビスバター	淡黄、稍緻密 切斷 面に水滴あり	同	2.97	同	10.40	87.10	0.32	0.82	1.33	1.28	99.97
70	純 良 バ タ ー	帶黄白、緻密	同	1.68	同	12.20	84.92	0.51	0.39	1.90	1.81	99.92
71	千代田バター	淡黄、結晶性	不 良 (異 臭)	2.56	—	33.08	62.51	0.07	0.43	3.25	3.10	99.34

検體 番號	名 稱	外 觀	臭 味	酸 度	異 性 色 素	一 般 成 分						
						水分	脂 肪	蛋白質	乳 糖	鐵物質	食 鹽	合計
72	千代田バター	淡黄・結晶性	不(異)良(臭)	—	タール色 素含有	—	—	—	—	—	—	—
	最	大	量	8.23	—	33.08	91.20	0.89	0.91	3.25	3.10	—
	最	小	量	1.16	—	6.36	62.50	0	0.08	0.03	0	—
	平	均	量	3.20	—	12.63	84.84	0.38	0.52	1.39	1.29	—

(B) 外 國 製 品

73	ハンデーバツツバター	淡黄・緻密	良	1.16	検出せず	14.31	82.73	0.35	0.56	2.05	1.97	99.90
74	同	同	同	3.85	タール色 素含有	15.06	82.01	0.33	0.59	1.89	1.83	99.88
75	シヤムロックバター	同	同	2.60	検出せず	14.40	82.50	0.33	0.62	2.08	1.98	99.93
76	同	同	同	1.14	同	14.28	82.45	0.40	0.84	2.00	1.90	99.97
77	ウッドランドバター	帶黄白・緻密・切斷面に水滴あり	同	2.41	同	13.73	82.29	0.42	0.70	2.55	2.35	99.69
78	バター	淡黄・稍緻密	同	3.01	同	15.26	81.53	0.53	0.45	2.05	1.90	99.82
79	フラザーバレーバター	黄・緻密	同	2.99	タール色 素含有	11.47	85.75	0.50	0.78	1.25	1.12	99.75
80	ビーヤレスバター	淡黄・緻密・切斷面に水滴多し	同	3.23	検出せず	14.13	83.43	0.36	0.22	1.78	1.72	99.92
81	ゴールドデンスターバター	淡黄・結晶性	同	2.14	同	15.12	81.22	0.47	0.42	2.72	2.62	99.95
82	同	同	同	2.26	同	15.88	79.83	0.39	0.69	3.08	2.96	99.87
83	同	同	同	2.12	—	15.55	81.09	0.40	0.57	2.29	2.20	99.90
84	エーコンバター	黄・緻密	同	3.31	検出せず	14.07	83.05	0.51	0.45	1.80	1.75	99.88
85	同	同	同	3.20	同	13.55	83.52	0.50	0.35	1.74	1.62	99.66
86	同	同	同	1.32	同	15.11	82.40	0.40	0.30	1.76	1.65	99.97
87	同	同	同	3.35	同	14.94	81.87	0.50	0.46	1.94	1.88	99.71
	最	大	量	3.85	—	15.88	85.75	0.53	0.84	3.08	2.96	—
	最	小	量	1.14	—	11.47	79.83	0.33	0.22	1.25	1.12	—
	平	均	量	2.54	—	14.46	82.38	0.43	0.53	2.06	1.96	—

(C) 内 外 不 明 品

88	日蝕バター	帶黄白・結晶性	不(酸敗性臭)良	5.10	検出せず	13.18	82.76	0.52	0.65	2.14	2.05	99.25
89	同	同	同	6.80	同	14.10	83.33	0.42	0.59	1.47	1.36	99.91
90	ベリカンバター	帶黄白・柔軟性	不(異)良(臭)	—	同	—	—	—	—	—	—	—
91	同	同	同	3.55	—	15.02	83.24	0.04	0.19	1.31	1.26	99.80
92	同	同	同	3.95	—	13.33	84.42	0.05	0.20	1.37	1.30	99.37
93	同	同	同	—	検出せず	—	—	—	—	—	—	—
94	クラウンバター	黄・結晶性	不(酸敗臭)良	12.21	同	14.28	81.02	0.77	0.49	2.64	2.54	99.20

備 考 硼酸は各検體共に之を検出せざりしを以て便宜上掲載を省略せり

乙. 牛酪脂肪試験成績

番號	名 稱	熔融の狀態	造 法	屈折計數	鹼化數	ライヘル トマイン 數	ボレンス キ ー 數	ユッケナ ック差數	ファルン スタイン 數
(A) 内 國 製 品									
番外	吉産試験場製 純良バター	澄 明	良	42.3	229.5	30.0	3.0	+0.5	195.9
1	クローバー印 食卓バター	少しく潤濁す	同	42.8	229.0	27.0	3.0	-2.0	198.7
2	同	殆ど澄明	同	43.6	229.5	31.5	2.1	+2.0	194.2
3	同	微 濁	同	44.8	225.0	26.3	2.1	+1.3	195.6
4	同	澄 明	同	43.8	228.0	27.3	2.0	-0.7	197.4
5	同	同	同	42.9	229.0	26.3	2.7	-2.7	199.6
6	クローバー印 北海道バター	同	同	42.7	229.1	27.7	2.8	-1.4	198.1
7	雪印北海道バター	同	同	43.5	226.2	23.5	2.3	+2.3	194.3
8	同	同	同	43.9	226.4	28.7	2.0	+2.3	194.2
9	同	同	同	43.4	226.7	27.8	2.4	+1.1	195.5
10	同	同	稍不良	44.0	223.5	26.8	1.7	+3.3	203.7
11	同	同	良	43.7	225.0	28.2	2.1	+3.3	193.4
12	北海道雪印バター	同	稍不良	43.5	230.6	28.6	2.4	-2.0	198.7
13	ナショナル印 北海道バター	同	良	42.9	226.1	26.4	3.5	+0.3	196.5
14	食卓用家庭向 北海道生バター	殆ど澄明	稍不良	43.8	227.0	29.4	2.3	+2.4	194.1
15	バター	澄 明	良	44.1	224.3	26.4	2.0	+2.1	194.7
16	星三印バター	同	同	43.4	229.0	26.8	2.6	-2.2	199.0
17	食用バター	同	同	43.6	228.4	27.7	2.7	-0.7	197.4
18	楓印バター	同	同	45.5	220.3	25.7	2.1	+5.4	191.5
19	星印バター	同	同	42.3	231.5	28.1	3.0	-3.4	200.0
20	極東バター	同	同	42.2	230.5	27.6	2.3	-2.9	199.6
21	同	殆ど澄明	同	43.0	227.4	28.7	3.3	+1.3	195.6
22	金線印バター	澄 明	同	42.3	232.0	28.1	3.0	-3.9	200.5
23	金鵝バター	同	同	42.4	229.9	27.5	3.5	-2.4	198.2
24	北海道バター	同	同	42.3	變敗せるため試験を施行することを得ず				
25	バター	同	同	44.2	225.0	26.4	2.1	+1.4	195.4
26	森永バター	同	同	42.0	226.6	29.0	3.0	+2.4	194.1
27	同	同	同	42.2	228.6	27.8	2.7	-0.8	197.5
28	バター	同	同	42.3	230.7	27.0	3.2	-3.7	200.5
29	明治無鹽バター	同	同	43.0	228.8	26.5	2.5	-2.3	199.1
30	明治含鹽バター	同	同	42.7	229.0	26.0	2.5	-3.0	199.0
31	明治バター	同	同	43.1	228.9	28.4	2.9	-0.5	197.1
32	同	同	同	43.5	226.0	27.7	3.1	+1.4	194.9

番號	名 稱	熔融の狀態	延 法	屈折計數	鹼 化 數	ライヘル トマイス ル數	ポレンス キ ー 數	ユッケナ ック差數	ファルン スダイネ ル數
33	バ タ ー	澄 明	良	42.6	227.8	26.8	2.9	-1.0	197.6
34	加 鹽 バ タ ー	殆 ど 澄 明	同	42.8	225.7	28.1	4.0	+2.4	194.2
35	無 鹽 バ タ ー	澄 明	同	43.2	223.5	27.0	2.7	+3.5	193.3
36	バ タ ー	同	同	43.1	230.5	32.0	2.8	+2.0	194.7
37	旗矢印特製バター	同	少しく不良	43.6	227.8	27.0	2.1	-0.8	197.5
38	大 島 バ タ ー	同	同	43.7	225.0	25.5	1.8	+0.5	196.4
39	バ タ ー	微	同	44.0	218.2	21.3	2.4	+3.1	194.3
40	ゼー・エー・ビーゼ ルシーバター	同	良	43.2	224.0	19.3	3.0	-4.7	202.4
41	同	—	—	—	—	—	—	—	—
42	同	殆 ど 澄 明	良	43.0	225.7	21.6	2.4	-4.1	201.5
43	同	—	—	—	—	—	—	—	—
44	子 安 バ タ ー	微 濁	良	43.9	228.0	26.5	2.7	-1.5	198.3
45	ゴールデンライオン ンバター	強 濁	少しく不良	40.5	230.7	15.5	6.5	-15.2	213.3
46	シルバーライオン バター	同	不 良	48.5	209.0	10.5	2.6	+1.5	197.2
47	同	同	同	46.3	211.5	10.5	2.0	-1.0	199.7
48	同	—	—	—	—	—	—	—	—
49	バ タ ー	澄 明	良	43.0	226.3	26.4	2.4	+0.1	196.7
50	無 色 バ タ ー	殆 ど 澄 明	同	45.4	219.0	23.5	1.7	+4.5	192.7
51	バ タ ー	澄 明	同	42.1	220.8	27.5	2.1	+6.7	190.0
52	フレッシュバター	同	同	43.6	變敗せるため試験を施行することを得ず				
53	花 印 バ タ ー	同	同	43.7	227.8	27.5	2.5	-0.3	197.0
54	バ タ ー	同	同	43.9	227.6	27.3	2.3	-0.2	197.0
55	鹽 入 バ タ ー	同	同	43.6	225.7	28.1	2.0	+2.4	204.2
56	バ タ ー	強 濁	不 良	54.5	193.5	1.3	1.9	+7.8	192.0
57	特 製 バ タ ー	澄 明	良	41.8	225.0	25.2	2.4	+0.2	196.8
58	純 良 バ タ ー	同	同	43.6	228.4	27.7	2.7	-0.7	197.4
59	三 島 バ タ ー	同	同	42.4	227.8	29.4	3.0	+1.6	194.9
60	バ タ ー	同	同	43.0	227.3	28.7	3.0	+1.4	195.1
61	同	同	同	42.8	227.6	29.8	3.1	+2.2	194.2
62	同	同	同	44.7	215.2	22.5	2.9	+7.3	190.0
63	同	同	同	43.3	222.6	28.1	2.2	+5.5	191.1
64	生 バ タ ー	同	少しく不良	43.0	229.4	29.3	2.7	-0.1	196.6
65	フジクリームリー バター	濁 濁	良	45.0	218.0	23.5	1.4	+5.5	191.7
66	七 塚 バ タ ー	澄 明	同	43.9	227.4	29.5	2.7	+2.1	194.4
67	フレッシュバター	同	同	44.1	224.6	24.6	2.6	0	197.0
68	飛行機印 純 良 バ タ ー	同	少しく不良	44.6	222.5	25.0	1.5	+2.5	194.5
69	エビスバター	同	良	44.5	222.7	26.3	2.1	+3.6	193.3

番號	名 稱	熔融の狀態	造 法	屈折計數	鹼化數	ライヘル トマイス ル數	ボレンス キ ー 數	ユッケナ ック差數	ファルン スタイン ル數
70	純良バター	澄 明	良	43.1	227.0	28.2	3.1	+1.2	195.4
71	千代田バター	殆ど澄明	同	44.7	221.7	22.4	3.7	+0.7	196.6
72	同	—	—	—	—	—	—	—	—
	最 大	量		54.5	232.0	32.0	1.4	+7.8	213.3
	最 小	量		40.5	283.5	1.3	6.5	-15.3	190.0
	平 均	量		44.2	228.8	26.4	2.7	—	199.6

(B) 外 國 製 品

73	ハンヂー タ	微 濁	良	43.8	227.5	27.5	2.5	0	196.7
74	同	殆ど澄明	同	43.8	227.5	28.4	2.1	+0.9	195.7
75	シヤム タ	澄 明	同	44.2	228.8	28.1	2.5	-0.7	197.3
76	同	同	同	43.6	226.8	27.4	2.1	+0.6	196.1
77	ウッド タ	微 濁	同	42.9	229.2	27.6	2.5	-1.6	198.3
78	バ タ	同	同	48.8	228.5	27.0	2.6	-1.5	198.3
79	フラザ タ	澄 明	同	43.8	227.1	26.5	2.3	-0.6	197.4
80	ビーア レスタ	同	同	43.5	229.2	28.9	2.9	-0.3	196.8
81	ゴール デン ト	微 濁	少しく不良	42.5	231.5	28.6	3.0	-2.9	199.0
82	同	澄 明	同	42.6	230.0	27.5	2.8	-2.5	199.2
83	同	同	同	42.5	230.8	28.0	2.9	-2.8	199.4
84	エー コン	少しく濁濁	良	43.9	227.5	31.0	3.1	-3.5	193.5
85	同	同	少しく不良	44.1	226.0	28.5	2.8	+2.5	194.1
86	同	同	同	43.9	228.2	31.2	3.2	+3.0	193.3
87	同	同	同	44.4	225.1	26.2	2.3	+1.1	195.7
	最 大	量		44.4	231.5	31.2	3.2	+3.5	199.4
	最 小	量		42.5	225.1	26.2	2.1	-2.9	193.3
	平 均	量		43.6	228.3	28.2	2.6	—	196.7

(C) 内 外 不 明 品

88	日 蝕 バ タ ー	殆ど澄明	不 良	43.1	227.0	26.2	2.4	-0.8	197.6
89	同	同	同	43.0	227.4	26.5	2.7	-0.9	197.7
90	ベリ カン 印 バ タ ー	強 濁	同	47.3	213.0	14.1	4.7	+1.1	197.2
91	同	—	—	—	—	—	—	—	—
92	同	—	—	—	—	—	—	—	—
93	同	強 濁	不 良	46.7	225.0	8.7	3.1	-16.3	215.2
94	クラ ウン バ タ ー	微 濁	良	42.6	230.0	29.6	3.3	-0.4	196.8

22. マルガリン類

番號	商 標	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	クロロ ルナト リウム	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	—	マルガリン	12.51	0.55	84.63	0.43	—	1.88	1.29	791	ライヘルトマイスル数 9.7, 胡麻油, 落花生油を檢出+
2	ブリューバント 印	人造バター	10.88	(乾燥質) 1.09	85.53	0.16	—	2.34	2.28		
3	—	キングバター	9.43	0.85	79.39	0.23	9.27	0.83	0.75		
4	鐘 印	マルガリン	6.47	—	90.86	—	—	2.20	2.09		酸度 1.34
5	—	同	19.47	—	78.37	—	—	2.14	2.01		同 1.62
6	—	南京豆バター	4.47	28.44	40.28	—	(乾燥質) 23.59	1.91	—	588	纖維質 1.32
7	—	ビーナッツバター	2.17	31.50	44.93	—	(同) 13.93	4.99	—		同 1.48
8	—	落花生バター	1.09	24.52	47.14	—	(同) 19.94	2.31	—		
9	—	コロフ	1.10	2.70	74.32	—	16.34	3.44	—		

23. 乾 酪

番號	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	總 酸 (乳 酸 として)	鐵物質 (灰 分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	Cottage Cheese	66.76	11.46	10.54	7.84	0.26	3.14		燐酸(P_2O_5) 0.41, 石灰(CaO) 0.18, 鐵(Fe)痕跡
2	チーズ素	76.25	18.53	0.48	—	2.72	2.02		
計	2 種 平 均	71.50	14.99	5.52	3.92	1.49	2.58	129	

24. ク リ ー ム

番號	名 稱	比 重	比重測 定溫度	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	脂 肪	乳 糖	蔗糖	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
----	-----	-----	------------	-----	----------------------------	-----	-----	----	-------------	-------------------	-----

無 糖 ク リ ー ム

1	ク リ ー ム	1.067	15°	74.49	6.35	7.93	9.75	—	1.48		
2	同	1.082	同	70.15	7.37	8.64	12.13	—	1.70		
3	同	—	—	57.89	2.89	35.43	3.36	—	0.43		
計	3 種 平 均			67.51	5.53	17.33	8.42	—	1.21	218	

加 糖 ク リ ー ム

1	ウイントーム	—	—	43.32	2.21	2.16	2.87	49.11	0.33	242	
---	--------	---	---	-------	------	------	------	-------	------	-----	--

25. ミルクフード

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	ミルクフード	淡類褐色粉末, 固有の氣味を有す	2.13	11.59	2.70	81.45	2.13		餡, 小麦, 卵白, 卵黄, 乳 粉及食鹽等より製す
2	同	同	1.22	10.94	2.96	82.97	1.91		餡, 小麦, 玉子, 乳粉及 食鹽等より製す
3	同	同	1.21	8.75	6.22	82.21	1.52		同
4	ヒシ印 ミルクフード	淡黄褐色粉末, 固有の氣味を有す	2.95	15.75	7.88	71.52	1.90		
5	サンターフード	淡類黄色粉末, 固有の氣味を有す	4.72	9.19	3.79	81.10	1.20		
6	ハーダーフード	淡類褐色粉末, 固有の氣味を有す	4.38	8.75	3.72	81.97	1.18		
7	サンターフード	同	4.21	9.30	3.76	81.21	1.52		
8	ベエッビー ミルクフード	同	5.10	8.31	6.62	(澱粉, 蔗糖, 乳糖等) 79.95	2.02		鐵物質中 磷酸 (P_2O_5) 0.688, 粉乳, 精製糖, 糖, カタクリ粉, チアスタ ーゼ及次亜磷酸石灰等 より製す
9	ベエッビー フ ー ド	淡黄白色粉末, 固有の氣味を有す	8.36	11.16	0.70	(同) 76.90	2.88		粉乳及澱粉等より製す
10	ネッスル ミルクフード	淡類褐色粉末, 固有の氣味を有す	2.43	11.71	4.67	(乳糖) 22.15 (蔗糖) 27.12 (其他) 32.42	1.50		
11	ソリンス氏 フ ー ド	同	4.63	10.72	0.63	(脂肪, 糊粉) 81.52	2.50		
12	マエゼン ミルクフード	同	1.00	10.42	6.64	(乳糖) 10.50 (麥芽糖) 7.02 (蔗糖) 37.71 (其他) 25.65	1.06		無窒素有機物中デキス トリン 4.14, 澱粉 21.51
13	同	同	2.03	8.98	3.91	(麥芽糖) 21.30 (蔗糖) 38.24 (其他) 24.41	1.12		
計	13 種	最 大	8.36	15.75	7.88	82.57	2.88		
		最 小	1.00	8.75	0.63	71.52	1.06		
		平 均	3.43	10.42	4.17	80.25	1.73	410	

II. 動植物性調製品類

番 號	名 稱	性 狀 (外 觀 及 氣 味 等)	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	總窒素	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	健 康 の 素	淡褐色粉末	5.31	18.69	—	16.86	—	—	57.17 (主として糖)	1.97		磷酸(P_2O_5) 0.59
2	剛 力 素	淡黄褐色粉末	7.09	29.24	—	13.25	—	3.01	37.78	—		食鹽(NaCl) 9.63 石灰(CaO) 1.83
3	サ ブ ラ イ ム	魚臭を有する 褐色粉末	4.63	6.24	—	11.30	—	0.42	68.15	9.26		
4	ラ イ フ 錠	類黄褐色錠子	9.34	21.89	—	13.37	—	1.99	35.61	22.80		
5	鳳 肝 精	類褐色粘稠液 ニンニク臭を 有す	41.56	—	0.50	0.06	(蔗糖) 20.82 (轉化糖) 1.12	—	—	0.93		比重1.1649(15°), 蛋白 性窒素0.18, 非蛋白性 窒素0.32

番 號	名 稱	性 狀 (外 觀 味 及 等)	水 分	合室素 物(蛋白質) として	總室素	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無室素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
6	エ ネ ル ゲ ン	暗褐色エキ ス状物質	20.26	—	3.40	0.78	(葡萄糖) 3.42	—	—	1.62		蛋白性室素 0.53, 非蛋 白性室素 2.87
7	衛 生 滋 養 食 品 タ カ	類黄色の粉末	0.49	35.22	—	14.05	—	4.05	(主とし て乳糖) 34.92	11.27		
8	ス ッ ポ ン 乳	類白色液特異 の氣味を有す	93.25	3.74	—	0.50	—	—	2.36	0.15		比重 1.020(15°)
9	ヨーグルレチチ ン	類黄褐色粉末	5.92	37.41	—	7.42	—	—	42.53	1.72		
10	榮 養 素	類褐色粉末	5.74	26.56	—	20.01	—	3.86	36.33	7.50		磷酸(P_2O_5) 0.71
11	コ ン ソ ミ ー	類褐色膠質狀 の物質	89.67	6.86	—	0.31	—	—	3.57	1.57		
12	同	帯褐色液	94.84	2.45	—	0.30	—	—	1.55	0.86		
13	野 菜 液	暗褐色エキ ス状物質	47.97	—	1.37	0.42	(葡萄糖) 6.62 (葡萄糖) 6.18	—	—	13.26		蛋白性室素 0.33, 非蛋 白性室素 1.03, 糊精 11.36, 食鹽(NaCl)11.04 揮發酸、醋酸 0.006, 不 揮發酸(乳酸)2.916, 越 幾斯 52.029
14	滋養サング原料	暗紫色圓板狀 物質	9.32	50.75	—	6.46	(葡萄糖) 24.52	—	5.77	3.18		
15	滋 養 の 王	類黄色粉末	7.38	39.55	—	7.09 レチン を含む	(葡萄糖) 0.13	—	(主とし て乳糖) 43.52	2.34		
16	滋 養 精	同	2.75	49.35	—	21.03	—	—	21.83	5.00		食鹽(NaCl)0.88
17	壽 養	同	8.92	34.43	—	14.83	—	3.27	31.73	6.82		
18	ウヨシストリエ ン	帶黄褐色潤濁 液	95.00	0.49	—	0.14	—	—	(主とし て乳糖) 3.69	0.68		
19	タ ー リ ー ス	淡褐色濃濁液	56.82	3.21	—	2.75	(麥芽糖) 31.25	—	(同) 36.62	0.60		
20	粉 末 乳 の 素	帶褐色粉末	13.47	13.83	—	3.87	—	0.97	(同) 65.48	2.38		
21	粉 末 食 糧	淡黄褐色粉末	5.30	11.35	—	5.91	—	2.01	(同) 72.83	2.60		
22	露 營 の 友	帶黄綠色粗末 特異の氣味並 鹹味を有す	2.62	25.62	—	7.47	—	3.90	7.26	53.13		食鹽(NaCl)31.27
23	卵 精	白 色 粉 末	1.62	10.44	—	3.29	—	—	37.43	47.32		磷酸(P_2O_5) 0.45, 石灰 (CaO)33.41
24	か い ろ う	淡赤褐色粉末	9.50	—	9.99	6.71	—	3.32	—	12.06		蛋白性室素 6.82, アミ ノ酸性室素 0.59, レチ ン(ヂスチアリール レチン) 5.19, 石灰 (CaO)3.48
25	ウ イ ン ク	淡灰褐色粉末	11.33	16.75	—	5.40	—	0.83	(主とし て乳糖) 61.87	3.82		
26	ネオヘマトパン	暗褐色結晶性 物質	5.05	33.06	—	0.11	(麥芽糖) 39.93	—	19.49	2.36		
27	ベ ル ミ ン	類黄色引濕性 の粉末	2.84	17.83	—	0.42	(同) 58.28	—	14.86	5.77		食鹽(NaCl)0.87, 磷酸 (P_2O_5)1.73, 鐵0.21, 石 灰 1.06, 酸化鐵0.18
28	同	帶褐色粉末	4.25	13.56	—	7.59	(葡萄糖) 32.03	—	(主とし て乳糖) 33.31	9.25		食鹽(NaCl)0.01, 磷酸 (P_2O_5)1.79, 石灰(CaO) 6.43, 酸化鐵0.23
29	榮 養 品	類白色粉末	9.69	24.65	—	0.96	(葡萄糖) 23.29 (乳糖) 5.77	—	33.90	1.74		
30	滋 養 品 丹 素	類白色粉末	11.98	21.26	—	1.02	—	0.89	(主とし て乳糖) 57.56	8.18		
31	カ ッ タ	類褐色粉末	10.82	37.41	—	12.09	—	—	32.31	7.37		食鹽(NaCl)2.83, 磷酸 (P_2O_5)1.59, 鐵0.84, 石 灰(CaO) 1.01
32	同	同	2.66	33.10	—	7.52	—	—	39.53	17.19		食鹽(NaCl)3.48, 磷酸 (P_2O_5)5.45, 鐵0.39, 石 灰 3.93

番 号	名 稱	性 状 (外觀、 氣味、 等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	總窒素	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	無窒素 有機物 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
33	乳製品敷島滋養糖	類褐色長方形の小片	1.56	7.22	—	1.35	—	—	(主とし て糖分) 80.50	1.37		
34	蠟越幾斯蜂蜜飴	黒褐色粘稠の物質	29.46	13.23	—	0.55	—	—	(同) 53.31	3.45		
35	滋養飲料大治痰水	類黄色乳狀液	94.98	3.39	—	0.04	—	—	(同) 1.36	0.23		
36	人 造 人 乳	白色穀子形の塊	7.04	1.09	—	0.43	—	—	(同) 72.44	0.35		澱粉 18.35
37	固形人造人乳	同	6.15	4.59	—	0.12	—	—	(同) 72.95	0.39		澱粉 15.80
38	同	同	4.43	7.43	—	2.36	—	—	(同) 71.26	0.63		澱粉 13.89
39	アンチルゲン	淡褐色粉末	10.44	55.75	—	4.68	—	—	22.12	7.01		磷酸(F_2O_3) 2.01
40	林 檎 茶	類白色粉末	5.16	3.23	—	0.19	(乳糖) 49.50	—	41.31	0.67		
41	ジ ヨ ウ	淡褐色粉末	7.81	43.78	—	4.18	—	—	(主とし て澱粉) 10.63	33.60		食鹽(NaCl) 25.90, 磷酸 (P_2O_5) 1.86, 石灰(CaO) 2.00
42	千 齢	灰白色粉末	7.55	27.81	—	8.51	—	—	(主とし て糖分) 43.06	13.07		
43	調味料磯の寶	類褐色粉末	3.11	6.66	—	0.09	—	—	54.64	35.50		食鹽(NaCl) 32.18, 其 他無窒素有機物中マン ニット) 31.02
44	汁 の 素	淡褐色粗鬆の粉末	9.52	42.28	—	0.58	—	—	41.32	6.30		石灰(CaO) 0.78
45	人工鯉節いらす	類褐色粉末	6.46	57.97	—	12.19	—	—	(主とし て澱粉) 19.26	4.12		
46	國 益 エ キ ス	黒褐色粘稠性物質	24.42	—	4.10	1.22	(乳糖) 32.95	—	—	16.36		蛋白性窒素 1.28, 非蛋 白性窒素 2.82
47	純精滋味の素	淡黄色粉末	9.04	48.25	—	1.49	—	2.40	26.81	12.01		食鹽(NaCl) 4.28
48	要 素	類白色粉末	8.55	46.66	—	3.30	—	—	20.71	20.78		食鹽(NaCl) 9.84, 磷酸 (P_2O_5) 2.33, 石灰(CaO) 3.36
49	千 代 の 味	淡褐色粉末	4.20	—	1.54	0.09	(乳糖) 84.25	—	—	2.94		蛋白性窒素 0.72, 非蛋 白性窒素 0.82
50	模 擬 鯉 節	外觀氣味鯉節に類すれども破砕面は粗鬆にして白色の斑點を有す	13.73	68.14	—	5.93	—	—	3.92	8.28		石灰 (CaO) 2.02
51	特 許 魚 節	稍紅色を帯び形狀は鯉節に類すれども破砕面は粗鬆なり	13.20	60.81	—	14.03	—	—	9.35	2.61		
52	め で た 節	形狀氣味鯉節に類すれども其破砕面は稍粗鬆なり	13.06	60.19	—	13.68	—	—	5.52	7.55		磷酸(P_2O_5) 2.69, 石灰 (CaO) 2.45
53	リ ャ ウ セ イ	帶褐色綠色三角形板狀氣味を有す	33.75	34.84	—	5.65	—	—	(主とし て澱粉) 16.63	9.13		食鹽(NaCl) 3.85, 磷酸 (P_2O_5) 1.83, 石灰(CaO) 1.38
54	魚 精 調 味 料	帶黄褐色粉末	10.93	65.30	—	9.15	—	—	7.28	7.37		磷酸(P_2O_5) 2.48, 石灰 (CaO) 0.94
55	鯉節代用魚精	同	11.09	70.15	—	7.26	—	—	—	11.30		
56	だ しの は な	淡褐色粉末	3.19	57.38	—	4.00	—	—	15.29	20.14		磷酸(P_2O_5) 4.25, 石灰 (CaO) 3.09, マー ド 0.04
57	調 味 品	同	7.26	8.14	—	0.09	—	—	68.26	15.89		食鹽(NaCl) 7.89
58	海 老 昆 布	黒褐色物質	32.96	8.10	—	0.15	—	—	(主とし て糖分) 30.89	27.90		食鹽(NaCl) 23.24

III. 植物性飲食物並嗜好品類

1. 穀 類

番號	名	稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	鐵 物 質 (灰分)	磷 酸 (F_2O_3)	熱 量 (カロ リー)	備	考
玄 米 (其一)												
1	玄	米	13.50	7.12	2.23	(澱粉) 74.98	0.71	1.46	—			
2	同		12.83	6.85	2.20	(同) 75.95	0.84	1.33	—			
計	2 種	平 均	13.27	6.97	2.22	(同) 75.46	0.78	1.40	—	359		
玄 米 (其二)												
1	玄	米 王	10.60	8.53	2.27	77.31	0.14	1.15	—			
2	福 壽	玄 米	11.05	8.75	2.27	75.71	0.81	1.41	—			
3	大 正	米	11.45	7.00	2.04	78.33	—	1.18	—			無窒素有機物中葡萄糖 7.08, 微に甘味を有す
4	(加 工 玄 米)		15.01	7.98	2.07	73.01	0.57	1.36	—			
5	小原式加工玄米		14.55	8.75	2.03	71.72	0.90	2.05	—			
6	同		11.06	6.92	3.43	75.49	1.45	1.65	—			
計	6 種 { 最 大 最 小 平 均		15.01	8.75	3.43	77.31	1.45	2.05	—			
			10.60	6.92	2.03	71.25	0.14	1.15	—			
			12.28	7.99	2.35	75.28	0.65	1.45	—	363		
半 搗 米												
1	半	搗 米	15.70	7.88	1.94	72.45	0.79	1.24	—	346		
白 米												
1	一 等	白 米	14.30	7.66	0.44	(主として澱粉) 76.67	0.15	0.78	—			
2	二 等	白 米	13.32	8.68	0.50	(同) 76.23	0.21	1.05	—			
3	三 等	白 米	12.43	8.31	0.94	(同) 76.87	0.32	1.13	—			
4	白	米	13.47	8.90	1.27	(葡萄糖) 0.56 (澱粉) 0.80 (澱粉) 73.69	0.59	0.72	0.23			
5	同		14.47	7.29	0.58	(主として澱粉) 76.76	0.05	0.85	—			
6	同		13.71	6.81	0.42	(同) 78.21	0.25	0.60	0.26			
7	同		15.66	6.70	0.67	(同) 75.76	0.25	0.96	0.32			
8	同		15.56	6.61	0.73	(同) 76.37	0.22	0.53	0.12			
9	同		22.97	6.15	0.48	(同) 69.70	0.31	0.39	0.10			
10	同		21.66	5.81	0.49	(同) 71.39	0.29	0.36	—			

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	和脂肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	鐵物質 (灰分)	燐 酸 (P_2O_5)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
11	白 米	13.45	7.88	0.35	(主として澱粉) 77.39	0.35	0.58	—		外國産
12	同	13.33	9.47	0.10	76.50	0.18	0.42	0.22		南米ブラジル産
13	同	15.74	9.55	0.46	73.28	0.40	0.57	—		露領沿海州産
14	同	13.96	8.97	0.63	75.46	0.24	0.74	—		臺灣産
15	無砂生搗白米	13.53	7.66	0.98	76.69	0.29	0.85	—		
16	混 砂 白 米	13.14	8.75	0.56	75.14	0.26	2.15	—		
17	苦鹽汁搗白米	14.40	7.66	0.59	75.06 (主として澱粉) 1.15	0.53	0.61	—		
18	混 砂 米	14.99	8.82	0.63	74.58	0.23	0.75	—		
19	タ ク デ ン 米	14.66	6.82	0.84	76.89	0.29	0.50	—		
20	大 撰 米	10.30	8.39	2.05	77.29	0.64	1.33	—		
21	七五三式木山田 精米 (安國米)	11.53	14.04	4.47	66.46	1.47	2.03	—		
計	18種 { 最大	22.97	14.04	4.47	73.21	1.47	2.15	—		
	{ 最小	10.30	5.81	0.42	66.46	0.05	0.35	—		
	{ 平均	14.68	8.00	0.56	75.09	0.36	0.91	—	349	

加 工 米

1	滋 養 米	14.35	10.83	1.31	72.56	0.62	0.34	—		
2	ふ くら し 米	12.08	6.46	0.43	79.21	0.21	0.61	—		無窒素有機物中 糊精 48.00, 葡萄糖 0.36
3	外 國 米	13.80	7.00	0.36	69.66	0.38	8.80	—		
4	大 和 米	10.33	8.09	2.12	77.16	1.02	1.28	—		
5	同	12.79	7.00	1.55	76.35	0.94	1.37	—		
6	大 黒 米	10.85	36.23	18.39	23.35	3.58	7.60	—		無窒素有機物中 葡萄糖 4.03, 大豆より製す
7	滋 養 米	15.27	7.00	0.72	76.77	0.05	0.20	—		無窒素有機物中糊精1.47, 葡萄糖 0.92, 玉蜀黍より 製す
8	混食用人造米	11.05	15.76	1.75	65.82	0.57	3.05	—		
9	人 造 明 正 米	11.11	19.51	2.12	64.78	0.84	1.64	—		無窒素有機物中糊精5.88, 葡萄糖 1.82, 馬鈴薯及甘 藷等より製す
10	馬 鈴 薯 米	14.22	3.06	0.16	78.55	3.07	0.94	—		
11	文 化 ラ イ ス	9.62	8.04	2.07	78.06	.67	1.54	—		玄米を加工し膨化せしめ たるものなり
12	太 陽 米	12.69	8.54	0.11	74.50	0.23	3.93	—		高粱を加工せるものなり
13	た か ら 米	11.78	10.16	1.27	75.53	0.55	0.71	—		高粱を精白し壓搾せるも のなり
14	文 化 米	11.80	7.22	0.76	79.13	0.35	0.74	—		高粱を壓搾し膨化せしめ たるものなり
15	三 寶 米	12.13	8.59	0.25	78.47	0.24	0.32	—		滿洲産高粱を特種加工せ るものにして扁平狀を呈す
16	昭 和 米	11.30	8.71	1.35	74.57	0.71	3.36	—		
計	16種 { 最大	14.35	36.23	18.39	79.21	3.58	8.80	—		
	{ 最小	9.62	3.06	0.11	23.35	0.05	0.20	—		
	{ 平均	12.86	10.66	2.15	71.27	0.80	2.26	—	356	

番號	名	稱	水分	含窒素物 (蛋白質) として	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	礦物質 (灰分)	磷 酸 (P_2O_5)	熱 量 (Cal)	備 考
米 胚 芽											
1	米	胚 芽	11.95	19.46	25.24	(主として澱粉) 26.12	8.68	8.55	—		
2		同	12.96	20.19	20.03	(同) 30.44	7.30	9.08	—		
3		同	7.03	19.04	23.74	(同) 33.86	7.33	9.00	4.30		
4		同	6.29	7.54	8.90	(同) 66.33	—	10.95	4.81		石灰(CaO) 1.17, 酸化鐵 (Fe_2O_3) 0.08
5	胚 芽	米	9.84	20.94	18.09	(同) 31.60	12.04	7.49	—		
6	米 芽	米	7.81	16.73	13.92	(同) 44.57	3.50	13.47	—		
7	微 粉	胚 芽	10.34	19.21	23.04	(同) 34.89	4.17	8.35	—		
8		同	10.27	19.19	23.33	(同) 34.46	4.15	8.58	—		
9	ハ イ ガ ー		9.65	17.63	20.06	(同) 34.84	1.56	16.26	—		
10	米 の 力		3.18	16.26	23.28	(同) 37.26	9.04	10.98	—		
11	メ ン ザ イ	粉 末	4.93	19.86	24.01	(同) 35.59	5.44	10.17	—		
計	11種	最 大	12.96	20.94	25.24	66.33	12.04	16.26	—		
		最 小	3.18	7.54	8.90	26.12	1.56	7.49	—		
		平 均	8.58	17.84	20.35	37.28	5.68	10.27	—	415	

米 糠											
1	米	糠	5.30	15.36	19.89	40.93	8.86	9.76	—		無窒素有機物中澱粉及糊 精22.05, 葡萄糖1.70, 砂分 0.85, 無砂米糠なり
2		同	9.53	12.25	15.77	31.54	10.05	20.86	—		無窒素有機物中澱粉及糊 精26.78, 葡萄糖1.10, 石灰 (CaO) 7.84, 炭酸石灰を添 加して搗きたるものなり
3		同	5.13	13.12	25.10	(澱粉及糊精) 33.95	13.17	9.53	—		
4		同	13.60	13.32	14.13	41.36	8.27	9.07	3.72		砂分 0.72, 無砂米糠なり
計	4種	最 大	13.60	15.36	25.10	41.36	13.17	20.86	—		
		最 小	5.13	12.25	14.13	31.54	8.27	9.07	—		
		平 均	8.39	13.51	18.72	36.95	10.09	12.31	—	381	

麥

1	大	麥	9.82	9.84	2.28	(澱粉及糊精) 66.64	4.02	2.76	—		
2		同	9.81	10.94	2.24	(同) 70.68	3.56	2.58	—		無窒素有機物 中 葡萄糖 4.64
3	加 工 大	麥	12.93	10.29	2.26	(同) 76.43	1.21	1.72	—		同 同 4.84
4	精 白 大	麥	13.85	9.85	1.74	(同) 71.89	1.03	1.64	—		
5	挽 割	麥	12.32	11.24	1.32	(同) 71.71	1.38	2.20	—		無窒素有機物 中 麥芽糖 2.20
6		同	10.00	10.33	1.25	(同) 75.33	1.48	1.63	—		同 同 7.00
7	豐 年	麥	13.36	10.85	1.24	(同) 71.57	1.60	1.38	—		

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質) として	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	礦物質 (灰分)	磷 酸 (P_2O_5)	熱 量 (Cal)	備 考
8	豐 年 麥	10.73	10.33	1.31	(澱粉及糊精) 75.57	0.66	1.42	—		無窒素有機物 中 麥芽糖 2.72
9	興 國 麥	14.39	7.44	1.26	(同) 74.14	0.82	1.95	—		
10	同	10.64	8.75	1.24	(同) 76.67	0.66	2.04	—		
11	電 氣 麥	14.74	10.00	1.41	(同) 71.55	0.66	1.64	—		
12	衛 生 麥	11.15	9.45	1.02	(同) 75.74	1.31	1.36	—		無窒素有機物 中 葡萄糖 0.69
13	萬 歲 麥	12.30	11.20	1.21	(同) 72.28	1.51	1.50	—		同 麥芽糖 1.08
14	香 氣 麥	9.41	11.94	1.12	(同) 75.70	1.41	1.43	—		
15	櫻 麥	13.14	8.09	0.52	(同) 74.25	0.89	3.10	—		
16	加 工 麥	15.04	7.88	0.67	(同) 72.50	0.57	3.34	—		
17	同	14.09	7.69	0.71	(同) 72.01	0.60	4.90	—		
18	改 良 麥	11.47	8.31	0.75	(同) 75.99	0.62	2.86	—		
19	專賣特許改良麥	13.53	9.19	1.74	(同) 72.87	0.65	2.02	—		無窒素有機物 中 麥芽糖 2.17
20	水 壓 搾 麥	13.60	8.42	1.51	(同) 73.62	0.60	2.25	—		
21	精 品 平 麥	14.75	5.43	1.56	(同) 76.13	0.97	1.16	—		
22	搗 麥	13.63	10.61	1.05	(同) 73.16	1.20	0.37	—		
23	蒸 麥	12.76	12.50	2.74	(同) 64.53	3.99	3.48	—		
24	麥 (生)	46.65	1.26	0.15	(同) 50.47	0.88	0.60	—		
25	同 (煮)	73.25	0.56	0.13	(同) 25.00	0.76	0.30	—		
	23種	最大	15.04	12.50	2.74	76.67	4.02	4.50	—	
	計 (第24及第25 號は之を加 算せず)	最小	9.41	5.43	0.52	64.53	0.57	0.37	—	
		平均	12.45	9.54	1.61	73.00	1.31	2.09	353	

粟

1	搗 粟	13.04	9.68	2.66	72.81	1.67	0.14	—	363	
---	-----	-------	------	------	-------	------	------	---	-----	--

稗

1	稗 の 大 割	12.05	11.87	7.20	66.91	0.62	1.35	—		
2	稗 の 糊	11.71	12.69	4.52	69.04	0.73	1.31	—		
3	稗 の 碎 粒 糊	11.64	11.82	5.99	67.65	0.79	2.11	—		
	3 種	最 大	12.05	12.69	7.20	69.04	0.79	2.11	—	
		最 小	11.64	11.82	4.52	66.91	0.62	1.31	—	
		平 均	11.80	12.13	5.90	67.86	0.71	1.59	382	

蕎

麥

1	蕎 麥 丸 拔	14.77	13.95	3.58	64.78	0.67	2.25	—		無窒素有機物中澱粉及糊精63.88, 葡萄糖0.90
2	同	14.24	13.48	3.21	66.43	1.04	1.61	—		無窒素有機物中澱粉及糊精65.73, 葡萄糖0.70

番號	名	稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	纖維質	鍍物質 (灰分)	燐 酸 (P ₂ O ₅)	熱 量 (カロリー)	備 考
3	蕎 麥 丸 拔		14.76	13.95	3.50	64.47	1.20	2.13	—		無窒素有機物中澱粉及糊精63.82, 葡萄糖0.65
計	3 種	最 大	14.77	13.95	3.58	66.43	1.20	2.25	—		
		最 小	14.24	13.48	3.21	64.78	0.67	1.61	—		
		平 均	14.59	13.79	3.43	65.23	0.97	1.99	—	355	
高 粱											
1	高 粱		12.84	11.54	1.22	71.49	0.90	2.01	—		滿洲産 高粱を壓搾せるもの
2	脱澱漂白高粱		15.23	6.87	0.28	76.82	0.43	0.37	—		滿洲産 類白色顆粒狀物質
3	高 粱 原 穀		14.12	8.43	3.78	70.74	1.32	1.61	—		滿洲産 類褐色顆粒狀物質
計	3 種	最 大	15.23	11.54	3.78	76.82	1.32	2.01	—		352
		最 小	12.84	6.87	0.28	70.74	0.43	0.37	—		
		平 均	14.12	8.94	1.76	73.01	0.88	1.33	—		
オ ー ト											
1	オ ー ト ミ ー ル		8.38	12.03	7.72	59.92	9.97	1.98	—		無窒素有機物中 葡萄糖0.27
2	同		12.84	13.63	6.03	65.22	0.70	1.58	—		
3	滋養 オ ー ト ミ ー ル		8.71	18.80	4.66	64.28	1.71	1.84	—		無窒素有機物中 澱粉61.86, 糊精2.21, 葡萄糖0.21
4	松谷 オ ー ト ミ ー ル		12.18	16.71	5.63	62.49	1.07	1.94	—		
5	同		4.25	15.57	5.86	70.69	1.31	2.34	—		
計	5 種	最 大	12.84	18.80	7.72	70.69	9.97	2.34	—		
		最 小	4.25	12.03	4.66	59.92	0.70	1.58	—		
		平 均	9.27	15.35	5.98	64.52	2.95	1.93	—	383	
麥 芽											
1	麥 芽		10.25	9.85	2.07	70.51	5.06	2.26	—		
2	同		11.15	11.44	1.90	68.58	5.11	1.82	—		
3	同		11.50	12.86	2.10	67.63	4.11	1.80	—		
4	同		11.02	10.95	2.00	69.14	4.92	1.97	—		
計	4 種	最 大	11.50	12.86	2.10	70.51	5.11	2.26	—		
		最 小	10.25	9.85	1.90	67.63	4.11	1.80	—		
		平 均	10.95	11.28	2.02	68.98	4.81	1.96	—	347	
麩											
1	麩		13.88	14.47	3.50	54.10	9.52	4.63	—		無窒素有機物中澱粉及糊精45.86, 葡萄糖0.41
2	同		14.08	14.52	4.57	52.29	8.45	5.08	—		無窒素有機物中澱粉及糊精45.67, 葡萄糖0.38

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物	纖維質	鈣物質 (灰分)	燐 酸 (P_2O_5)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
3	穀	13.36	15.05	3.47	54.73	8.97	4.43	—		無窒素有機物中澱粉及糊 精46.76, 葡萄糖0.61 無窒素有機物中澱粉及糊 精43.66, 葡萄糖0.84
4	同	12.70	17.50	4.00	49.90	11.25	4.65	—		
5	同	73.85	7.36	1.94	10.41	4.57	1.87	—		
計	4種	14.08	17.50	4.57	54.73	11.25	5.08	—		
	(第5號は之 を算入せず)	最大	14.08	17.50	4.57	54.73	11.25	5.08	—	
	最小	12.70	14.47	3.47	49.90	8.45	4.43	—		
	平均	13.51	15.39	3.89	52.94	9.55	4.72	—	316	

2. 穀 粉 類

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物 (主として澱粉)	纖維質	鈣物質 (灰分)	燐 酸 (P_2O_5)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
----	-----	-----	----------------------	-----	----------------------------	-----	-------------	---------------------	----------------------	-----

玄 米 粉

1	玄 米 粉	13.06	8.09	0.53	77.50	0.30	0.52			無窒素有機物中葡萄糖0.15 燐酸(P_2O_5)0.30, 乾燥玄米 の粉末なり 玄米を炒りて粉末とせるも のなり
2	同	13.04	4.66	2.42	77.82	0.77	1.29			
3	同	11.17	4.66	2.47	79.43	0.96	1.31			
計	3種	最大	13.06	8.09	2.47	79.43	0.96	1.31		
	最小	11.17	4.66	0.53	77.50	0.30	0.52			
	平均	12.44	5.81	1.77	78.25	0.68	0.14		361	

白 米 粉

1	白 米 粉	9.04	6.62	0.29	83.47	0.17	0.41		371	
---	-------	------	------	------	-------	------	------	--	-----	--

小 麥 粉

1	小 麥 粉	13.80	9.28	1.47	72.78	0.30	0.61			
2	同	11.18	8.97	1.47	77.81	0.17	0.41			
3	同	12.69	9.84	0.88	76.01	0.13	0.45			
4	同	12.54	10.06	1.20	75.60	0.18	0.43			
5	同	11.15	14.17	1.75	71.66	0.47	0.80			
6	メ リ ケ ン 粉	8.34	0.75	0.40	47.57	34.45	8.00			
7	同	12.45	6.85	0.80	73.87	4.75	1.27			
計	7種	最大	13.80	14.17	1.75	77.81	34.45	1.27		
	最小	8.34	0.75	0.40	47.57	0.17	0.41			
	平均	11.74	8.56	1.14	70.74	5.78	1.71		325	

番號	名	稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無 窒 素 有 機 物 (主として澱粉)	纖 維 質	鐵 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ ー)	備	考
大 麥 粉											
1	大	麥 粉	10.54	10.30	1.77	71.81	3.23	2.35			
2	麥飯代用精製麥粉		11.26	9.80	1.07	75.36	0.72	1.79			無窒素有機物中澱粉及糊精 73.51, 麥芽糖 1.85
3	麥	精 粉	9.85	7.17	1.30	80.83	0.16	0.69			
計	3 種	最大	11.26	10.30	1.77	80.83	3.22	2.35			
		最小	9.85	7.17	1.07	71.81	0.16	0.69			
		平均	10.55	9.09	1.38	76.00	1.37	1.61	361		
蕎 麥 粉											
1	蕎	麥 粉	14.16	8.05	1.72	74.59	0.40	1.08			無窒素有機物中澱粉及糊精 73.94, 葡萄糖 0.65
2		同	13.84	13.48	2.83	67.30	0.67	1.88			無窒素有機物中澱粉及糊精 66.60, 葡萄糖 0.70
3		同	14.18	11.73	2.73	68.83	0.74	1.80			無窒素有機物中澱粉及糊精 67.53, 葡萄糖 1.30
4		同	14.52	9.45	2.09	72.23	0.47	1.25			無窒素有機物中澱粉及糊精 71.23, 葡萄糖 1.00
5	赤二星印蕎麥粉		16.90	7.48	1.41	73.03	0.43	0.76			無窒素有機物中澱粉及糊精 72.03, 葡萄糖 1.00
6	菊 印 蕎 麥 粉		15.96	11.90	2.60	67.36	0.48	1.70			無窒素有機物中澱粉及糊精 66.26, 葡萄糖 1.10
7	獻 上 蕎 麥 粉		14.65	8.98	2.07	71.75	1.15	1.40			
計	7 種	最大	16.90	13.48	2.83	74.59	1.15	1.88			
		最小	13.84	7.48	1.41	67.30	0.40	0.76			
		平均	14.88	10.14	2.20	70.71	0.68	1.40	351		
玉 蜀 黍 粉											
1	玉 蜀 黍 粉		10.06	7.79	2.49	77.89	0.82	0.95			
2		同	13.58	8.31	2.89	73.26	0.99	0.98			
3		同	14.71	0.48	0.08	84.63	痕跡	0.10			
4		同	15.89	0.60	0.05	83.35	同	0.11			
計	4 種	最大	15.89	7.79	2.89	84.63	0.99	0.98			
		最小	10.06	0.48	0.05	73.26	痕跡	0.10			
		平均	13.56	4.29	1.37	79.78	0.90	0.53	357		
高 梁 粉											
1	精 白 高 梁 粉		15.98	7.00	0.58	75.53	0.48	0.43			滿洲產
2	脫澱漂白高粱精粉		14.55	5.44	0.14	78.53	0.57	0.77			滿洲產
計	2 種	平 均	15.27	6.22	0.36	77.03	0.53	0.60	344		

3. 穀類調製品

番號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
麵 麩 類											
1	バ ン	黄褐色楕圓形の パンなり	15.24	8.13	4.64	(糖類) 7.43	0.16	62.95	1.16	365	玄米、砂糖及水飴等 より製す 食鹽(NaCl)0.19
2	同	—	30.79	10.20	2.77	(同) 15.30	0.18	40.28	0.48	295	
3	食 パ ン	—	33.55	6.99	0.27	56.94	0.91	—	1.34	264	
4	同	—	35.43	9.62	1.02	(糖化糖) 3.29	0.10	49.68	0.86		
5	營 養 食 パ ン	—	44.58	7.73	2.16	(同) 3.21	0.49	40.27	1.65		
6	滋 養 食 パ ン	—	36.83	8.02	2.01	(糖類) 5.21	0.23	46.42	1.28		麥粉、大豆、食鹽、蔗 糖及酵母等より製す メリケン粉、鶏卵、牛 酪、砂糖、食鹽及パン 種等より製す 食鹽(NaCl)0.49 石灰(CaO)0.05
7	寶 來 食 パ ン (サンド食パン)	—	35.60	10.01	2.92	(糖類) 2.84	0.31	47.21	1.11		
8	大豆粉入食パン	—	36.52	10.56	4.15	(糖類) 2.38	0.93	(糖類) 1.61 42.80	1.25		
9	純米國式牛乳パ ン	—	26.13	11.18	2.05	58.99	0.39	—	1.26		
10	黒 パ ン	帶黄類褐色のパ ンなり	33.46	10.58	1.21	(糖化糖) 9.61	0.75	43.00	1.39	270	
11	麵麩(ボンテル)	—	53.97	4.74	0.43	—	—	39.44	1.42		食鹽(NaCl)0.73
12	同	—	42.74	4.16	0.41	—	—	51.28	1.41		
13	同	—	36.03	3.60	0.47	—	—	58.76	1.14		
14	雜 穀 パ ン	類黄色のパンな り	35.72	7.67	1.22	—	1.12	52.61	1.66	238	
15	佛 蘭 西 パ ン	—	18.35	10.95	0.62	—	0.52	67.73	1.83	328	
16	ニ コ 麵 麩	—	30.68	7.46	1.49	—	0.96	57.75	1.66		食鹽(NaCl)0.68
17	糧食豆精麵麩	—	30.19	11.55	0.62	(糖化糖) 2.70 (糖類) 11.07	—	(澱粉及糊精) 43.00	0.87		
18	バターロールパン	—	23.90	8.81	7.84	(糖類) 8.59	0.20	49.78	0.88		
19	乳 パ ン	表面は褐色内部 は類黄色板狀の パンなり	12.10	7.88	0.70	(乳類) 3.19 (糖類) 26.30	—	(澱粉) 48.60	1.23		
20	玄 米 パ ン	—	24.94	8.75	0.51	—	0.53	64.68	0.64	305	
21	營 養 甘 食	—	13.95	6.44	0.44	—	0.11	78.11	0.95		食鹽(NaCl)0.68
22	わ ん げ ん	—	38.54	6.58	0.14	—	—	(糊精) 3.98 50.07	0.69		
23	ヤマトパン	類褐色のパンな り	26.36	13.56	3.35	(糖化糖) 3.52	—	51.53	1.68		
24	子 供 食 麵 麩	乾葡萄を混入せ るパンにして甘 味を有す	29.41	8.70	3.71	(同) 6.92	0.14	50.29	0.83		
25	興 國 パ ン	ジャム入のパン なり	28.87	6.18	2.15	(糖類) 13.93	0.20	46.91	1.76		
26	パ ン ベ ン	内部に肉片を入 たるパンなり	45.37	5.73	1.44	(同) 13.64	0.26	30.15	3.41		食鹽(NaCl)0.68
27	パンアラレン	内部に挽肉を入 たるパンなり	33.14	8.01	4.23	(糖化糖) 7.04 (糖類) 4.38	0.13	42.31	0.76		
28	ジャムサンドイ ッチ	—	14.26	7.28	6.26	(糖類) 42.04	—	29.28	0.88		
29	滋 養 豆 麵 麩	長方形板狀のパ ンなり	9.27	43.05	20.07	(糖類) 20.03	—	25.63	1.98		
30	グルーテンミール 入麵麩	淡褐色棒狀のパ ンなり	5.47	11.59	4.96	—	—	76.96	1.02		

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質) として	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	銨物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
31	一 喰 パ ン	長方形扁平の堅 パンなり	6.19	11.46	2.65	(蔗糖) 3.05	0.23	75.10	1.32		
32	堅 パ ン	圓形のパンなり	8.54	6.35	0.26	(同) 39.90	—	44.60	0.35	374	
33	メリー印 滋養堅パン	類褐色圓板狀の パンなり	7.67	16.67	5.92	(同) 32.87	1.65	33.67	1.55		

餛 麵 類

1	乾 餛 飩	類黄白色圓形棒 狀物質	12.79	13.34	0.72	(麥芽糖) 3.89	0.25	68.32	0.69		
2	同	類黄白色角形棒 狀物質	15.11	12.03	0.64	(同) 2.40	0.24	65.02	4.56		
3	同	—	14.90	8.69	1.31	—	0.31	70.13	4.66		
4	同	—	13.03	8.12	0.61	—	0.38	74.72	3.14		
(1-4) 平 均			13.95	10.54	0.82	—	0.30	71.12	3.27	342	
5	カルシウム入乾 餛飩	—	16.83	8.18	0.25	—	0.13	70.27	4.20		食鹽(NaCl)0.14
6	鶏卵乾餛飩	淡黄色扁平線條 物質	16.28	11.75	0.84	—	—	67.07	4.06		
7	王子うどん (鶏卵麵)	—	15.26	11.29	2.88	—	0.12	66.56	3.89		食鹽(NaCl)2.87
8	玄米うどん (滋養麵)	類褐色角形細棒 狀物質	11.62	9.74	0.33	—	0.53	73.76	4.02		食鹽(NaCl)5.70, (磷 酸を含む)玄米, 小麥, 鶏卵及食鹽より製す
9	滋養玄米うどん	類褐花細方柱狀 物質	30.99	6.34	0.80	—	—	56.16	—		
10	玄米うどん	淡褐色の干餛飩 なり	13.52	9.22	0.47	—	0.11	75.51	1.17		
11	鯛 餛 飩	—	13.45	12.05	2.03	—	0.37	68.54	3.55		石灰(CaO) 0.05
12	菠薐草餛飩	類白色素麵様物 質	14.40	10.98	1.06	—	0.56	68.05	4.95		
13	豆 う ど ん	—	15.74	15.69	3.62	—	4.33	55.20	5.42		食鹽(NaCl)3.99
14	黄粉及大豆粉入 餛飩	淡褐色棒狀物質	14.64	17.43	5.20	—	0.75	55.19	6.79		
15	滋養豆麵	—	14.05	14.91	3.52	—	1.11	57.84	8.57		食鹽(NaCl)6.43
16	豆 麵	白色透映弾力有 る線條物質	14.20	—	—	—	0.19	(高糖) 85.31	0.30		
17	同	殆無色光澤を有 し無味無臭の線 條物質	19.19	0.71	0.17	—	—	79.72	0.21		
18	滿洲豆麵	—	13.58	1.48	0.06	—	0.16	84.37	0.35		磷酸(P ₂ O ₅)0.08
19	鶏卵麵	黄色並類白色素 麵形物質	11.59	14.18	2.42	(麥芽糖) 2.62	—	(澱粉及糊精) 68.36	0.83		
20	手製平素麵	—	16.20	8.75	1.30	—	0.23	67.52	6.00		食鹽(NaCl)5.11
21	羽二重ひや麥	帶黄白色線狀物 質	13.88	14.22	0.32	(麥芽糖) 3.05	0.31	(澱粉及糊精) 65.50	2.73		
22	棒麵(マカロニ)	帶黄白色棒狀空 洞を有する物質	11.60	12.25	0.53	—	0.16	74.82	0.64		
23	カ ロ リ ー	類白色細き方柱 狀物質	13.73	8.20	0.97	—	—	71.53	—		食鹽(NaCl)5.58, (磷 酸を含む)
24	羽二重餛飩	帶黄白色棒狀物 質	72.47	5.47	1.03	(葡萄糖) 0.62	0.33	(澱粉及糊精) 19.77	0.33		
25	蛋白餛飩	淡褐色蕎麥様物 質	52.16	8.28	2.75	—	—	32.85	3.96		
26	色彩三色餛飩	—	68.77	3.08	0.10	—	0.05	(澱粉) 27.01	0.99		石灰(CaO)0.11

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
蕎 麥											
1	北越名産干蕎麥	—	13.13	10.55	2.38	(葡萄糖) 7.30	1.84	(澱粉) 59.64 (糊精) 4.15	1.01		
2	干 蕎 麥	—	14.52	11.97	1.48	—	0.85	69.81	1.37		
3	日 東 蕎 麥	—	14.98	9.80	1.11	—	0.33	71.17	2.61		蕎麥, 小麥及海草等より製す
	(1-3) 平 均	—	14.21	10.76	1.66	—	1.02	70.69	1.66	349	
4	獻 上 蕎 麥	—	35.70	14.18	1.88	(葡萄糖) 0.51	0.74	(澱粉) 42.01 (糊精) 4.39	0.59		鶏卵及鯉節等より製す
5	更 科 蕎 麥	—	37.02	8.63	0.29	—	0.21	53.42	0.43		石灰(CaO)0.02
5	生 蕎 麥	—	34.51	11.81	0.55	—	0.27	52.19	0.67		石灰(CaO)0.02
	(4-6) 平 均	—	35.75	11.54	0.91	—	0.41	50.83	0.56	264	
計	6 種	最 大	37.02	14.18	2.38	—	1.84	71.17	2.61		
		最 小	13.13	8.63	0.29	—	0.21	46.91	0.43		
		平 均	24.98	11.15	1.29	—	0.72	60.76	1.11	306	

麩

1	麩	—	12.14	22.97	0.59	—	—	(麦芽糖) 63.31	0.99		小麥及野菜等より製す
2	切 麩	—	11.90	35.07	0.28	—	—	52.18	0.57		
3	丸 麩	黄褐色饅頭形の物質	11.91	46.02	0.55	(麦芽糖) 2.53	0.42	(澱粉) 29.58 (糊精) 8.20	0.79		
4	露 の 花	長方形の焼麩	12.37	27.44	1.18	(同) 4.03	0.33	53.20	1.45		味噌及スープ等より製す
5	白 卷	—	14.50	20.63	0.63	—	—	63.48	0.76		
6	千 代 田 麩	—	13.27	33.68	1.43	—	0.33	50.58	0.71		
7	焼 麩	類白色長方形粗鬆の物質	12.23	28.44	0.62	—	—	57.98	0.73		
8	焼麩(肉鍋の友)	—	14.18	29.14	0.67	—	0.57	54.76	0.68		
計	8 種	最 大	14.50	46.02	1.43	4.03	0.57	63.48	1.45		
		最 小	11.90	20.63	0.28	2.53	0.33	40.31	0.57		
		平 均	12.81	30.42	0.75	3.28	0.36	54.16	0.84	357	

餅

1	大 和 餅	類黄色の餅なり	42.62	4.76	0.22	—	—	50.92	0.48		玄米, 砂糖及食鹽等より製す
2	永 登 米	紅白色角形棒状の水餅なり	16.94	7.44	0.35	(葡萄糖) 0.17	—	(澱粉及糊精) 72.63 2.35	0.12		

米**麴**

1	米 糝	—	28.97	5.47	0.08	(葡萄糖) 13.70	0.48	(澱粉) 44.10 (糊精) 6.75	0.25	238	
---	-----	---	-------	------	------	-------------	------	-------------------------	------	-----	--

番號	名 稱	水分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	其他の 無窒素 有機物	遊離酸 (總酸)	揮發酸 (乳酸)	不揮發 酸 (磷酸)	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
甘 酒													
1	甘 酒	33.30	3.83	0.33	(葡萄糖) 43.72	15.28	2.99	—	0.09	0.22	0.24		
2	同	56.83	3.81	0.08	(同) 29.80	0.81	7.92	—	0.01	0.23	0.51		石灰(CaO)0.05
3	同	52.28	2.73	0.54	(同) 37.92	1.17	5.09	0.11	0.02	0.09	0.16		
4	新 橋 甘 酒	48.18	3.04	0.27	(蔗糖) 25.97 (葡萄糖) 16.51	2.78	—	0.16	0.02	0.14	0.18		石灰(CaO)0.09, 白 米, 麴, 砂糖, 鹽化 カルチウム等より 製す
5	同	59.11	3.11	—	(葡萄糖) 34.84	—	2.65	0.08	0.01	0.07	0.21		
6	同	57.35	3.27	—	(同) 35.28	—	3.84	0.09	0.01	0.08	0.17		
7	⊕ 印 甘 酒	43.44	4.69	0.68	(同) 36.38	(澱粉及 糊精) 13.54	—	—	0.01	(乳酸) 0.25	0.39		固形物總量 56.56 纖維素 0.63
8	わかめ印 甘 酒	77.15	1.79	0.12	(同) 13.41	1.96	5.31	—	0.01	0.08	0.17		
9	同	54.26	4.67	0.14	(同) 30.64	5.94	—	(糖化酸) 0.20	—	—	0.19		纖維素 0.47, 澱粉 3.49
10	同	68.88	2.66	0.21	(同) 23.91	3.49	0.61	(同) 0.05	—	—	0.19		
11	同	75.27	2.37	0.17	(同) 18.30	1.99	1.63	(同) 0.15	—	—	0.12		比重 1.100(15°)
12	同	69.10	2.85	0.04	(同) 15.07	1.02	11.58	(同) 0.18	—	—	0.16		
13	同	88.35	1.09	0.05	(同) 3.01	—	6.78	—	0.02	0.58	0.12		大麥を原料とせる もの
14	甘 酒 素	48.49	3.94	0.22	—	4.88	42.11	—	0.04	0.08	0.24		
15	城山製蜂蜜甘酒	30.85	0.45	1.03	—	10.03	53.67	(糖化酸) 0.31	—	—	0.17		アルコール 3.49
16	衛生飲料モツト	39.96	1.17	—	(蔗糖) 37.49 (糖化) 17.78	—	2.47	1.05	0.09	0.96	0.08		
17	文 化 甘 酒	77.45	0.31	0.08	(蔗糖) 1.59 (葡萄糖) 18.98	—	1.42	0.06	0.01	0.05	0.11		石灰(CaO) 0.02
18	コ エ ル	78.24	0.64	0.29	(麥芽糖) 15.89	—	4.35	—	—	—	0.59		麥芽, 糯米, 米胚芽 等より製す
19	カ ロ リ ジュ	78.11	3.00	0.05	(同) 16.39	—	0.87	—	—	—	0.19		PH=4.15, 麥芽, 米, 松の實等より製す
計	19種	最大	88.35	4.69	1.03	55.27	15.28	53.67	1.05	0.09	0.56	0.59	
		最小	30.85	0.31	0.05	3.01	0.81	0.61	0.05	0.01	0.05	0.08	
		平均	59.82	2.60	0.27	27.81	5.24	9.58	0.22	0.03	0.24	0.22	165

番號	名 稱	比 重 (15°)	水分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
米 乳 類											
1	玄 米 乳	—	48.99	3.94	0.02	(葡萄糖) 38.92	—	(澱粉及糊精) 7.75	0.38		磷酸(P_2O_5)0.10
2	同	1.0636	82.58	2.18	0.12	(同) 9.16	—	5.74	0.22		同 0.10
3	同	—	83.12	1.49	0.07	(同) 10.16	—	4.94	0.22		
4	同	1.0294	77.41	0.93	0.23	(同) 4.37	—	16.79	0.17		
5	同	1.0425	86.77	3.84	0.13	—	—	8.98	0.28		玄米, 大豆, 桃, 麥モヤシ, 炭酸, 食鹽等より製す
6	同	(22°) 1.0660	81.03	0.42	0.10	(葡萄糖) 6.33	—	11.98	0.14		玄米, 大豆, チアシダーゼ, 白 胡麻, 鹽漬梅實等より製す

番 號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
7	玄 米 乳	—	83.80	1.19	0.34	(葡萄糖) 9.70	—	4.77	0.20		玄米, 大豆, 麴, 白胡麻, 梅干等より製す
8	同	—	81.92	2.49	0.42	(同) 6.21	0.22	8.59	0.37		
9	同	—	87.28	0.52	0.10	—	—	11.59	0.15		
10	同	—	81.78	1.19	0.58	11.13	0.25	4.75	0.32		玄米, 大豆, 米糠, 白胡麻, 梅干等より製す
11	同	—	91.84	0.37	0.02	(蔗糖) 2.40	0.12	5.17	0.08		
12	同	—	93.63	0.22	0.30	(轉化糖) 3.40	—	2.21	0.24		石灰(CaO) 0.10
13	同	—	88.91	0.63	0.22	(葡萄糖) 3.63	—	6.53	0.08		
14	同	—	81.24	6.78	0.52	(蔗糖) 5.41	—	5.81	0.24		玄米, 白胡麻, 黑豆等より製す
15	同	—	85.68	1.42	0.36	(葡萄糖) 9.18	—	(穀粉及糊精) 3.17	0.19		
16	同	—	81.81	2.41	0.64	(同) 9.68	—	(同) 5.35	0.11		玄米, 大豆及胡麻等より製す
17	同	—	77.83	2.41	0.57	(同) 13.57	—	(同) 5.33	0.30		
18	重 湯	—	96.59	0.13	—	—	—	3.24	0.04		
19	玄 米 乳	—	87.40	1.18	0.99	(麥芽糖) 8.14	—	2.13	0.16		
20	同	—	84.02	0.87	0.50	—	—	(糖分) 14.42	0.19		玄米, ミルク, 水飴等より製す
21	玄 米 精 乳	—	84.44	2.40	0.18	(葡萄糖) 10.58	—	(穀粉) 2.23	0.17		玄米飯を糖にて糖化せしめたるものなり
22	同	—	83.13	0.94	0.16	(同) 2.16	—	13.51	0.10		
23	改良玄米乳	1.0361	90.09	1.32	0.24	(轉化糖) 2.41 (蔗糖) 2.59	—	3.14	0.21		玄米, 糖, 大豆, 白砂糖等より製す
24	米 乳	—	89.12	1.12	0.24	(葡萄糖) 3.07	—	6.26	0.19		玄米, 糖, 大豆, 白胡麻等より製す
25	同	—	45.01	2.50	0.24	(蔗糖) 38.15 (葡萄糖) 8.10	—	5.80	0.20		
26	人 工 乳	—	94.14	1.79	0.56	(蔗糖) 2.36	—	3.34	0.18		
27	同	—	89.16	1.53	0.25	(麥芽糖) 4.02	—	4.73	0.31		玄米, 食鹽, 水飴等より製す
28	新 佳 精 乳	—	80.99	19.02	0.57	(同) 8.17	—	(穀粉及糊精) 10.11	0.16		玄米, 晒水飴等より製す
29	Y S 玄米乳	—	83.46	1.66	0.20	(葡萄糖) 9.87	—	(同) 4.65	0.15		玄米, 糖, 大豆及胡麻等より製す
30	ビタミン玄米乳	—	80.04	2.63	1.12	(同) 11.34	—	(同) 4.57	0.30		
31	中辻式玄米乳	—	80.69	1.75	0.48	(同) 9.68	—	(同) 7.23	0.18		玄米, 麴, 胡麻, 大豆及糖等より製す
32	玄 米 ミ ル ク	—	90.56	0.88	0.02	(麥芽糖) 2.28	—	(糊精) 6.08	0.18		玄米, 牛蒡, 蓮根, 朝鮮人蔘及水飴等より製す
33	同	—	49.04	3.89	0.03	(葡萄糖) 39.21	—	(穀粉及糊精) 7.52	0.31		
34	同	—	90.16	0.39	0.06	—	—	8.85	0.54		
35	同	—	58.82	4.38	0.78	(葡萄糖) 26.88	—	(穀粉及糊精) 8.64	0.51		
36	同	—	57.06	4.59	0.36	—	—	(主として糖分及糊精) 37.63	0.36		玄米, 糯米, 胡麻及砂糖等より製す
37	同	—	46.19	3.50	0.95	(麥芽糖) 46.70	—	(穀粉及糊精) 2.21	0.45		玄米, 糖及食鹽等より製す
38	同	—	86.29	0.56	0.32	(蔗糖) 3.10	—	5.39	0.26		
39	乳製品玄米ミルク	—	30.73	2.66	2.07	—	—	(乳糖及麥芽糖) 63.97	0.57		牛乳, 玄米及糖等より製す
40	滋養玄米ミルク	—	84.51	2.83	0.88	(轉化糖) 6.12 (蔗糖) 0.75	—	4.30	0.61		
41	ヤマトミルク	—	87.37	1.00	0.19	(麥芽糖) 7.84	—	3.41	0.19		大麥を發芽させ玄米に混合し糖化せしめたるものなり
42	ライスミルク	—	71.06	0.37	0.51	(葡萄糖) 8.32	—	19.56	0.18		

番號	名 稱	比重 (15°)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	澱物質 (灰分)	熱 量 (カロー)	備 考
43	東 洋 の 親	—	53.18	2.63	0.71	(蔗糖) 28.75	—	14.40 (穀粉及糊精) 3.61 (其他)0.66	0.33		玄米, 糯米, 片栗粉及白糖 等より製す
44	蛋 乳	1.021	93.23	1.38	0.18	(葡萄糖) 0.66	—	—	0.28		玄米, 大豆, 食鹽及砂糖よ り製す
45	滋養強壯玄米味 素	—	52.00	11.70	6.60	—	1.40	18.90	9.40		食鹽(NaCl)5.12
46	玄米應用朝の露	—	96.94	0.48	0.34	—	—	2.17 (主とし て澱粉)	0.07		玄米及飴等より製す
47	米 乳 滋 養 素	—	93.18	0.79	0.21	(蔗糖) 1.79	—	3.90 (同)	0.13		玄米, 大豆及胡麻等より 製す
48	玄 米 煉 乳	—	39.06	3.06	0.20	(麥芽糖) 22.28 (蔗糖) 23.24	僅微	11.97	0.19		
49	朝 日 養 素	—	88.48	1.09	0.28	—	—	9.99	0.16		
50	滋 養 菜 乳	—	93.10	0.70	0.23	(蔗糖) 1.06	—	3.83 (穀粉及糊精)	1.08		
51	新案滋養フード クリーム	—	38.01	2.20	0.72	(轉化糖) 19.73	—	39.03	0.32		葛, 玄米及蜂蜜等より製す
52	滋養精米ミルク	—	35.52	3.89	0.10	(葡萄糖) 45.48	—	14.80	0.21		
53	麥 乳	—	90.15	3.50	0.28	—	—	5.50	0.57		
54	人 造 乳	—	73.24	1.97	1.50	(葡萄糖) 13.03	—	9.61	0.65		みじん粉, 麵, 大豆, 胡麻, 無砂米及糖等より製す
55	コーンフロート ミルク(穀果乳)	—	73.44	2.44	0.82	(蔗糖) 2.95 10.18	—	19.90	0.45		玄米, 大豆, 落花生, 柑橘 汁, 糯米及砂糖等より製す
56	人工滋養煉乳	—	50.45	7.40	0.42	—	—	40.16	1.56		
57	同	—	53.68	5.47	1.84	—	—	37.35	1.66		
58	ライフエレタ ント(命素)	—	40.26	2.98	0.14	(葡萄糖) 32.36	0.19	(澱粉) 10.68 (糊精) 13.16	0.23		
59	出 羽 の ち ゝ	—	46.81	1.89	0.15	(轉化糖) 1.98 (蔗糖) 34.94	—	14.04	0.19		
60	タ ル ビ ン	—	90.98	1.25	2.00	(蔗糖) 5.01	—	0.63	0.13		落花生及蔗糖等より製す
61	稻 穂 ミ ル ク	—	77.74	0.59	0.76	(葡萄糖) 8.32	—	12.54	0.05		米, 大豆及胡麻等より製す
62	八千代 ミ ル ク	—	63.96	9.63	9.26	(乳糖) 8.70	—	6.65	1.80		白米及牛乳等より製す

番號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	澱粉其他 の無窒素 有機物	澱物質 (灰分)	熱 量 (カロー)	備 考
----	-----	-----------------	-----	----------------------	-----	-----	-----	---------------------	-------------	--------------	-----

穀 粉 調 製 品

1	補 乳 粉	類黄色粉末	5.22	5.77	3.42	(蔗糖) 38.57	—	43.79	3.23		石灰(CaO) 0.04, 玄米, 白糖及食鹽 等より製す
2	滋 養 粉	淡類褐色粉末	9.57	33.49	15.74	(葡萄糖) 1.22	3.45	(糊精) 1.87 27.55	7.11		米, 麥, 豆及海草粉 末等より製す
3	滋 養 の 素	白 色 粉 末	8.59	5.47	0.29	(蔗糖) 23.77	0.21	56.17	5.50		磷酸(P ₂ O ₅) 0.14, 白米及白糖等より 製す
4	同	淡類褐色粉末	5.87	37.63	15.88	—	—	38.13	2.49		
5	穀 粉	淡褐色粉末	9.35	13.28	2.27	—	2.09	71.14	1.87		小麥, 玄米及糯等 より製す
6	穀物素食王	淡黄褐色粉末	11.53	20.78	6.60	—	0.94	57.74	2.41		
7	米 乳	類褐色粉末	10.36	1.63	0.08	—	—	85.44	2.49		食鹽(NaCl)1.09
8	同	同	5.70	0.76	3.46	—	1.23	86.87	1.98		
9	富 國 米	類黄褐色粉末	9.68	8.10	2.46	(葡萄糖) 0.35	0.92	77.26	1.23		

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	澱粉其他 の無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
10	朝日滋養ハツタイ	類黄色粉末	10.05	11.81	4.39	—	2.16	69.29	2.31		
11	初 音	類褐色粉末	9.33	6.01	4.33	—	29.23	47.84	3.26		
12	ポップライスミ ール	類白色粉末	11.83	2.19	2.76	—	1.13	80.59	1.50		
13	米 精	類褐色粉末	7.53	12.59	4.44	—	3.26	69.77	2.41		磷酸(P_2O_5)0.65
14	滋養大關乳粉	類白色粉末	11.90	9.54	1.81	—	1.19	74.30	1.26		
15	ミルド滋養素	帯褐色類白色粉末	12.55	7.24	0.58	—	—	79.04	0.59		
16	蛋白滋養劑ベブ トミン	類黄色粉末	5.55	71.75	2.16	—	—	11.23	9.22		
17	粉 末 蔘 乳	類白色粉末	15.26	7.00	0.20	—	—	(澱粉) 76.78	0.76		
18	ビタミン玄米 ミルクフード	類黄白色粉末	2.03	10.03	6.08 (エーテル 可溶分)	—	—	80.26	1.60		
19	玄 米 乳 素	帯黄灰色粉末	4.29	8.06	5.00	(蔗糖) 27.09	—	54.21	1.35		
20	粉末精Bスープ	淡褐色粉末	5.61	14.42	5.74	—	—	64.93	9.30		
21	ラ ク ゴ ール	—	6.38	9.82	2.74	(蔗糖) 11.35	2.34	(澱粉) 65.57	1.80		
22	食 滋 素	—	7.29	16.44	4.14	(同) 14.93	1.49	52.85	2.86		食鹽(NaCl)0.38
23	サンライス印 ミルクマカロニー	—	11.09	11.12	0.56	—	0.39	76.03	0.81		
24	滋 養 素	類褐色粉末	6.15	17.77	5.29	(麥芽糖) 6.96	2.74	(澱粉) 53.11 (糊精) 5.82	2.16		小麥, 裸麥, 大豆及 麥芽等より製す
25	理想玄米重湯の 素	—	12.12	7.44	1.83	—	1.71	75.78	1.12		
26	粉 末 重 湯	淡褐色粉末	8.78	7.42	0.70	(葡萄糖) 0.62	0.34	(糊精) 29.57 51.36	1.01		
27	同	同	4.20	4.67	0.53	(同) 21.19	0.34	(糊精) 31.10 36.35	1.62		
28	育 兒 の 母	類白色粉末	5.95	8.67	2.19	—	1.08	81.06	1.09		
29	滋養消化盛力素	類黄白色粉末	8.98	28.09	10.00	(葡萄糖) 5.51	2.51	41.65	3.26		
30	乾 燥 米 乳	帯褐黄色粉末	2.61	1.05	0.03	(乳糖) 31.66	—	(澱粉) 61.34	3.31		磷酸(P_2O_5)1.67
31	乳 精	類黄色粉末	5.33	37.68	0.71	(蔗糖) 24.19	—	31.46	0.62		
32	同	同	2.86	40.95	0.19	—	—	(澱粉) 40.52	0.86		糖分 14.62
33	同	帯褐黄色粉末	6.38	42.70	4.41	(蔗糖) 10.01	—	33.68	2.82		
34	乳 素	帯黄白色粉末	6.44	10.33	4.95	—	0.78	66.65	3.23		
35	壽	淡黄色粉末	9.48	37.38	4.39	—	3.18	40.30	5.27		食鹽(NaCl)3.68
36	フ ト マ ー ル	類白色粉末	7.84	9.18	1.28	—	1.33	78.82	1.55		磷酸(P_2O_5)1.19
37	米 芽 糖	類黄色粉末強き 甘味を有す	2.91	5.13	3.39	(蔗糖) 69.61 (葡萄糖) 4.97	1.26	8.90	3.82		
38	ラクトーミン	類白色粉末甘酸 味を有す	2.27	3.62	2.14	(蔗糖) 63.94 (乳糖) 11.17	—	15.99	0.87		
39	ポリナール	淡褐色粉末	16.72	14.59	5.87	—	1.43	58.99	2.40		
40	稻 の 花	白色粉末	16.65	4.58	0.14	—	0.35	77.69	0.59		磷酸(P_2O_5)0.22
41	澱 粉 製 品	淡類黄色粉末	11.07	3.50	1.65	(乳糖) 2.66	0.14	79.37	1.61		
42	アミロール	白色粉末	12.58	1.31	0.34	—	0.04	(澱粉) 82.18 (糊精) 3.19	0.36		
43	乾 燥 麥 乳	同	11.45	12.03	2.14	—	3.81	68.34	2.23		磷酸(P_2O_5)0.66
44	ビ ー ナ ミ	灰褐色粉末	14.28	24.28	0.77	—	8.04	45.90	6.73		
45	乳 の 代	類黄白色粉末	13.02	13.56	4.11	—	1.09	66.56	1.66		

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質) (%)	粗脂肪	糖 分	纖維質	澱分其他 の無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
46	百二十五歳人壽散	類 褐 色 粉 末	4.04	21.26	7.90	(葡萄糖) 0.14	2.50	(澱粉及糊精) 59.72	4.44		
47	養 素	灰 白 色 粉 末	14.47	9.45	3.20	(乳糖) 0.32 (葡萄糖) 9.06	1.08	(澱粉) 59.37 (糊精) 1.45	1.60		
48	眞 乳 素	帶黃白粉末甘味 を有す	6.52	12.94	18.50	(乳糖) 13.56	1.31	45.49	1.68		
49	乳 麥 養 體 (ポリナール)	類 白 色 粉 末	15.33	8.31	0.41	(糖分) 5.55	0.47	(澱粉) 69.30 (糊精) 0.24	0.39		
50	同	帶 褐 色 粉 末	4.89	13.08	6.38	—	1.69	71.58	2.38		
51	同	黃 褐 色 粉 末	5.32	16.45	6.34	—	1.93	67.17	2.79		
52	玄 米 糖	類 褐 色 粉 末	11.58	16.72	11.16	(蔗糖) 17.66	3.35	37.10	2.43		
53	健康フレンド	同	10.34	11.11	12.20	—	5.89	53.11	7.33		鐵物質中ヨード 0.02
54	米胚芽末(蜂蜜 エキスの素)	類 黃 色 粉 末	4.76	18.38	20.47	(果糖) 8.09 (葡萄糖) 15.46	3.39	19.57	9.88		磷酸(P_2O_5) 1.24
55	美 壽 穂	類白色鬆粗の粉 末	9.70	7.50	2.08	—	—	79.34	1.38		磷酸(P_2O_5) 0.90
56	ビタミン玄米ミ ルクフード	—	3.13	10.92	8.50	(乳糖) 24.29	—	51.12	2.04		
57	玄 米 炒 粉	淡 褐 色 粉 末	6.90	9.58	3.06	—	0.72	(澱粉) 78.24 (澱粉及糊精) 66.44	1.50		
58	小供印ちまの粉	白 色 粉 末	12.29	5.25	0.26	(乳糖) 15.22	0.06	—	0.48		米、裸麥及乳糖等 より製す
59	穀 乳	黃褐色粉末にし て黒色粗末を混 有す	8.72	12.92	10.20	(蔗糖) 21.81	2.36	41.55	2.44		
60	ビタミール(玄 米乳素)	類 白 色 粉 末	5.11	8.81	1.94	(同) 25.00	1.92	(澱粉) 55.35	1.87		
61	スワローミン	類 褐 色 粉 末	8.26	18.91	1.33	—	2.10	(同) 64.32	5.08		玄米、胚芽及大豆 等より製す
62	嗜好食料ビーカ ル	淡黄褐色粉末	12.45	6.79	1.03	(蔗糖) 12.46	1.42	59.65	6.20		石灰(CaO) 2.28, 鐵 (Fe_2O_3) 0.05, 玄米, オートミール及カ ルチウム等より製す
63	春日滋養素	褐類白色粉末	11.42	12.91	9.14	—	4.55	(澱粉) 59.68	2.30		
64	蛋白質新食物	淡 黃 色 粉 末	11.28	35.08	16.33	—	0.21	(同) 35.05	2.05		
65	植物性ミルク	同	11.21	36.60	16.61	—	0.25	(同) 33.20	2.13		
66	グロブリン	淡帶褐色粉末	8.61	66.93	5.97	—	1.82	12.10	4.66		
67	滋 養 の 素	類褐色角質様塊	9.39	84.44	0.89	—	—	5.01	0.27		小麥及食鹽より製 す
68	重 湯 の 素	白色顆粒狀の物 質	10.44	0.38	—	—	—	88.84	0.34		

4. 菽 類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質) (%)	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
----	-----	-----------------	-----	----------------------	-----	------------	-----	-------------	-------------------	-----

豆 類

1	小 手 亡 豆	類 白 色 の 豆	12.65	19.36	1.74	59.12	3.16	3.94		
2	櫻 豆	淡黃色扁平に壓 搾したる物質	6.00	42.34	9.02	33.00	4.50	5.14		
3	改 良 大 豆	—	10.82	42.66	6.07	28.92	6.56	4.99		磷酸(P_2O_5) 0.83
4	櫻 豆	淡 褐 色 の 豆	11.97	45.28	1.50	31.06	4.58	5.61		消化性蛋白質(ペ プシン鹽酸法によ る) 41.53

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
5	鐵嶺産大豆	—	9.56	39.37	18.55	20.88	7.43	4.21		無窒素有機物中澱粉糊精26.62, 磷酸(P_2O_5)1.07
6	大豆(壓搾品)	—	13.23	38.86	12.56	27.72	3.06	4.55		
7	鳩 豆	類黄色扁平狀の豆	9.45	39.78	4.33	34.05	8.01	4.38		
計	7 種	最大 最小 平均	13.23 6.00 10.54	45.28 19.36 38.24	18.55 1.50 7.68	59.12 20.88 33.65	8.01 3.06 5.33	5.61 3.94 4.56	366	

5. 菽 粉 類

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
大 豆 粉									
1	大 豆 粉	10.09	45.63	7.76	29.16	2.56	4.71		無窒素有機物中葡萄糖0.70, 糊精 12.66
2	同	4.80	54.13	8.13	28.13	0.57	4.24		
3	大 豆 (脱脂)	15.74	36.97	8.83	29.25	4.25	4.96		
4	大 豆 (同)	6.55	47.13	7.05	31.02	2.19	6.06		
5	豆 粉	9.44	45.28	15.71	18.45	6.36	4.76		
6	月印特許豆粉	13.80	49.44	9.93	19.98	3.52	3.33		
7	花印同	12.91	49.88	10.54	21.51	2.46	2.70		
8	大豆粉(利生)	8.41	39.49	19.32	25.15	2.64	4.99		
9	豆 精	9.05	38.85	15.73	31.99	—	4.39		
10	同	6.23	41.29	16.37	31.76	—	4.36		
11	鳩印改良大豆粉	11.76	44.78	4.01	32.51	2.12	4.82		
計	11種	最大 最小 平均	15.74 4.80 9.88	54.13 36.97 44.81	19.32 4.61 11.22	32.51 18.45 27.17	6.36 0.57 26.70	6.06 2.70 4.48	359

落 花 生 粉

1	落 花 生 粉	9.24	49.00	9.69	24.96	27.6	4.40		磷酸(P_2O_5)7.08
2	同	7.71	43.01	23.51	20.64	21.6	2.97		
3	落花生(脱脂)	6.33	45.11	6.41	11.54	37.3	26.88		
4	同(脱脂)	10.14	27.40	14.88	40.69	34.8	3.43		
5	同	12.07	43.96	15.23	19.66	68.3	2.25		
6	同	10.51	34.56	3.59	37.26	10.95	3.13		
計	6 種	最大 最小 平均	12.07 6.33 9.33	49.00 27.40 40.51	23.51 3.59 12.22	40.67 11.54 25.79	10.95 2.16 4.98	26.88 1.94 7.16	385

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗 脂 肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カロリー)	備 考
----	-----	-----	------------------	-------	----------------	-------	----------------	---------------	-----

落花生外皮粉

1	落花生外皮粉	8.61	9.84	4.14	18.87	55.50	3.04		
2	同	7.13	6.78	2.95	19.62	61.58	1.94		
計	2 種 平 均	7.87	8.31	3.55	19.24	58.53	2.48	146	

6. 菽 類 調 製 品

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗 脂 肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カロリー)	備 考
----	-----	-----	------------------	-------	----------------	-------	----------------	---------------	-----

豆 腐

1	豆 腐	83.78	9.30	2.18	4.04	—	0.70		
2	御 用 豆 腐	86.10	7.74	2.55	2.92	—	0.70		
3	カルチウム豆腐	86.47	7.85	3.31	1.75	—	0.62		石灰(CaO) 0.15
計	3 種 { 最 大	86.47	9.30	3.31	4.04	—	0.70		
	{ 最 小	83.78	7.74	2.18	1.75	—	0.62		
	{ 平 均	85.45	8.29	2.68	2.90	—	0.67	70	

豆 腐 類 似 品

1	文化玉子豆腐	76.81	4.78	7.11	(製粉) 10.98	—	0.32		
2	錦 豆 腐	79.31	5.68	2.86	10.42	—	1.73		
3	豆 腐	51.73	22.10	22.42	2.26	—	1.47		
計	3 種 { 最 大	79.31	22.10	22.42	10.98	—	1.73		
	{ 最 小	51.73	4.78	2.86	2.26	—	0.32		
	{ 平 均	69.29	10.85	10.79	7.89	—	1.18	177	

豆腐, 山芋, 片栗粉, 小麦粉より製す
大豆, 牛脂等より製せるものにして生揚げに類す

凍 豆 腐

1	凍 豆 腐	3.01	59.10	29.75	6.35	—	1.80		
2	同	8.72	57.09	29.60	2.67	—	1.92		
3	同	7.87	54.15	29.81	4.44	0.88	2.85		
4	同	9.47	56.91	26.82	4.33	—	2.47		
5	同	5.12	56.47	29.09	6.79	—	2.53		
6	同	10.15	56.03	26.58	4.41	—	2.83		
7	同	10.14	56.03	27.60	2.79	—	3.44		

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
計	7 種 { 最大 最小 平均	10.15	59.10	29.81	6.79	—	3.44	515	
		3.01	54.15	26.58	2.67	—	1.80		
		7.78	56.54	28.46	4.54	—	2.55		

凍豆腐類似品

1	萬年豆腐	14.95	52.92	12.09	15.94	—	4.10	乾燥豆腐粉末	礦物質中食鹽(NaCl) 1.16 無窒素有機物中糖分總量 2.79, 澱粉 21.13, 糊精 22.23
2	敷島豆腐	11.30	30.99	1.77	54.04	0.74	1.16		
3	豆腐の素	11.54	41.22	18.80	23.72	1.56	4.36		
4	豆精(豆腐の素)	6.95	42.13	20.78	25.10	—	5.04		
5	滋養素	3.29	52.33	22.48	(澱粉及糊精) 13.60	2.06	5.05		
計	5 種 { 最大 最小 平均	14.95	52.92	22.48	54.04	2.06	5.05	429	
		3.29	30.99	1.77	13.60	0.74	1.16		
		9.60	43.91	15.18	26.48	1.45	3.94		

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
----	-----	-----------------	-----	------------------	-----	------------	-----	-------------	---------------	-----

納 豆

1	納 豆	帶黃褐色の納豆	48.21	24.14	11.87	10.79	2.35	2.64	201	
2	同 (甲號)	同	57.61	17.25	9.12	11.16	2.34	2.52		
3	同 (乙號)	同	59.17	16.30	9.65	9.51	2.73	2.64		
4	同	同	58.46	19.54	7.66	(澱粉) 10.86	1.50	1.98		
5	同	淡黃褐色の納豆	46.46	22.98	6.12	13.15	8.77	2.52		
6	豆の木々に納豆	同	55.41	30.91	1.46	3.78	4.53	3.91		
計	6 種 { 最 大 最 小 平 均	大	59.17	30.91	11.87	13.15	8.77	3.91	201	
		小	46.46	16.30	1.46	3.78	1.50	1.98		
		均	54.22	21.85	7.66	9.88	3.71	2.68		

漬 納 豆

1	漬 納 豆	黒褐色鹹味を有す	32.05	27.47	13.35	11.14	3.78	12.21	282	食鹽(NaCl) 8.70
---	-------	----------	-------	-------	-------	-------	------	-------	-----	---------------

番號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	越幾斯 物	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
----	-----	--------------	-----	----------	------------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------	---------------	-----

豆 乳 類

1	豆 乳	—	77.49	—	5.60	1.59	(麥芽糖) 5.26	2.86	9.44	0.62		
---	-----	---	-------	---	------	------	------------	------	------	------	--	--

番 號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	越 農 斯	含窒素 物 (蛋白質)	粗脂肪	糖 分	糊 精	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
2	豆 乳	1.035	88.71	—	3.41	2.01	(蔗糖) 5.39	—	—	0.49	54	
3	同	—	88.52	—	2.95	2.03	(麥芽糖) 3.77	12.16	6.26	0.25		大豆, 落花生, 水飴より製す
4	同	1.023	91.69	—	3.28	0.86	(蔗糖) 3.27	—	—	0.89	35	黒豆, アカニシの粉, 正胡麻, 砂糖より製す
5	同	1.024	91.42	—	2.04	1.08	(同) 4.25	—	5.08	0.39		大豆, 單合利別より製す
6	同	1.015	94.85	—	2.00	0.55	—	—	2.23	0.37		
7	同	—	92.13	—	3.75	1.89	—	—	1.81	0.42	40	黒大豆, 落花生より製す
8	同	1.180	94.45	5.55	1.65	1.65	—	—	(主とし て糖分) 1.99	0.26		
9	同	1.022	91.95	8.05	4.10	1.60	—	—	1.97	0.39		
10	同	—	91.30	—	3.52	1.35	—	—	3.43	0.41	41	
11	同	1.033	94.65	5.36	1.30	1.95	—	—	(主とし て糖分) 1.85	0.25		大豆, 小豆の芽, 南京豆, 蜂蜜, 胡麻より製す
12	同	(10°) 1.023	91.53	—	4.67	1.14	—	—	2.13	0.53		
13	同	(12.5°) 1.033	89.53	—	4.26	0.90	(轉化糖) (蔗糖) 0.14 3.61	—	1.00	0.56	45	
14	同	1.0097	91.56	—	4.10	3.47	—	—	0.66	0.21		大豆, 落花生より製す
15	同	1.030	88.41	—	5.47	2.18	—	—	3.18	0.76		
16	同	(18°) 1.047	89.71	—	4.16	1.35	(蔗糖) 2.16	—	1.82	0.80		
17	同	1.0047	95.42	—	1.30	2.27	—	—	0.86	0.15	30	
18	同	(22°) 1.013	94.48	—	2.10	0.45	—	—	(主とし て糖分) 2.90	0.07		凍豆腐より製す
19	同	—	91.57	—	4.27	1.67	—	—	2.03	0.47		
20	同	—	87.42	—	5.50	1.62	—	—	(主とし て糖分) 4.85	0.61	60	
21	同	—	90.68	—	4.72	2.04	—	—	2.02	0.54		
22	同	—	93.33	—	2.91	1.76	—	—	1.62	0.38		
23	同	1.0159	94.19	—	2.77	0.90	—	—	1.78	0.36		
24	同	—	91.37	—	1.68	0.75	(蔗糖) 5.51	—	0.53	0.16	38	
25	日の出印 豆 乳	1.036	85.12	14.88	4.77	5.32	—	—	(主とし て糖分) 4.11	0.69		
26	大 豆 ツ ッ プ	1.023	91.74	8.26	3.63	2.79	—	—	1.12	0.72		
27	同	1.041	88.59	11.41	4.90	3.10	—	—	2.74	0.67		
28	同	1.026	90.31	9.69	5.03	2.18	—	—	1.84	0.64		
29	同	—	90.14	—	4.90	2.36	—	—	1.69	0.91		
30	煉 製 豆 乳	—	26.16	—	8.75	3.39	(蔗糖) 52.67	3.01	4.56	1.46		
31	同	—	25.85	—	10.15	3.45	(同) 46.13	4.57	(マニエクト 下及精液質) 7.89	1.96		亜鉛0.024, 大豆, 砂糖, 昆布より製す
32	同	—	45.80	—	8.93	1.94	(同) 27.93	4.50	41.28	2.06		
33	豆 乳 (要乳)	1.031	90.32	—	3.99	1.31	(同) 2.30	—	1.48	0.60		大豆, 砂糖より製す
34	豆 乳 ベプトン	(10°) 1.034	87.42	—	5.88	1.87	(麥芽糖) 3.00	1.01	—	0.42		發芽豆, 落花生より製す
35	豆 ミ ル ク	(同) 1.022	91.72	—	3.17	1.49	(同) 2.30	1.19	—	0.15		大豆, 落花生より製す
36	櫻 豆 乳	(20°) 1.018	92.35	—	2.62	1.20	(蔗糖) 2.02	—	1.27	0.54		

番 号	名 稱	比 重 (15°)	水 分	越 幾 斯	含窒素 物 (蛋白質)	粗脂肪	糖 分	糊 精	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロー)	備 考
37	滋養福留豆乳	1.0207	93.27	—	2.21	0.75	(蔗糖) 2.53	—	—	0.36		
38	滋養スミレ豆乳	—	86.44	—	5.28	2.40	(同) 2.14	—	5.19	0.68		
39	(豆乳)滋養大王 寶乳	(29°) 1.017	91.14	—	2.19	2.48	(同) 3.28	—	3.80	0.39		
40	同	—	87.15	—	4.15	2.97	(同) 2.29	0.54	2.25	0.50		纖維質0.15, 大豆, 落花生, 大麥, 白糖より製す
41	特許佳味滋養豆 乳 (甲)	—	92.26	—	1.89	1.39	(葡萄糖) 1.92	—	3.79	0.69		
42	同 (乙)	—	94.47	—	1.70	1.22	—	—	1.92	0.70		
43	同 (丙)	—	91.05	—	1.96	1.39	(葡萄糖) 2.90	—	4.91	0.70		
44	無 臭 豆 乳	1.0230	81.87	—	3.78	4.21	(麥芽糖) 3.46	6.14	—	0.52		大豆, 麥芽糖より製す
45	乳 豆	—	87.11	—	5.36	1.65	(轉化糖) 0.10 3.69	—	5.29	0.60		大豆, 白胡麻, 砂糖より製す
46	落花生豆乳	—	95.95	—	0.97	1.68	—	—	1.27	0.13		
47	滋養豆乳	—	92.92	—	4.59	0.97	—	—	(糖分) 0.92	0.60		
48	人 参 豆 乳	—	91.09	—	3.77	1.93	—	—	2.72	0.49		
49	朝 日 豆 乳	—	91.81	—	3.39	1.64	—	—	2.54	0.62		
50	豆レグミンミル ク	1.0331	88.85	—	4.28	1.06	(乳糖) 1.35	—	3.86	0.60		大豆, 乳糖, 食鹽より製す
51	生 豆 乳	1.0266	90.11	—	5.28	2.08	—	—	1.81	0.72		
52	落花生生豆乳	1.0094	86.29	—	3.47	8.75	—	—	1.15	0.34		
53	蜂蜜滋養豆乳	—	85.84	—	3.40	1.13	(轉化糖) 8.24	—	0.94	0.45		大豆, 蜂蜜より製す
54	ビ タ 豆 乳	—	94.13	—	2.11	0.87	—	—	2.55	0.34		石灰(CaO) 0.05
55	蜂 蜜 豆 乳	—	46.29	—	5.61	2.59	(轉化糖) 22.02	—	22.73	0.76		
56	豆精乳 (一號)	—	74.33	—	7.20	1.44	(轉化糖) 5.03 (蔗糖) 6.75	—	3.88	1.37		大豆, 大根及蔗糖より製す
57	同 (二號)	—	75.89	—	8.14	1.66	(轉化糖) 1.77 (蔗糖) 6.83	—	13.05	1.26		大豆及糖分より製す
58	渡邊式人造ミル ク	1.0538	84.57	—	1.99	0.81	—	—	12.39	0.24		大豆, 落花生, 水飴及食鹽より製す
59	(人造乳)ビー ン ス ー プ	1.0432	84.85	—	2.15	1.18	(乳糖) 1.45 (蔗糖) 5.19	—	3.81	0.71		大豆, 人參, 生薑, バター, 砂糖, グリセリン等より製す
60	朝 日 液	(21°) 1.005	94.36	—	3.11	2.31	—	—	—	0.22		
61	健 乳	1.027	90.72	—	1.33	0.39	(蔗糖) 3.38	(澱粉) 4.10	—	0.01		糯米, 大豆, 砂糖より製す
62	人 造 乳	1.031	89.43	10.57	3.07	1.72	—	—	(乳糖) 5.41	0.37		
63	同	1.028	84.08	8.94	3.08	1.11	—	—	1.53	0.55		
64	豆酪(ピンクリ ーム)	—	92.45	—	4.39	1.35	—	—	0.77	1.04		
65	植物性人工煉乳	—	60.26	—	5.81	1.23	(轉化糖) 2.34 (蔗糖) 15.67	(澱粉) 12.26	1.00	1.43		綠豆, 大豆, 黑豆, 白米, 大根, ザラメ, 食鹽より製す
66	植 物 乳	1.0460	87.69	—	1.99	0.24	(轉化糖) 6.73	(澱粉及糊精) 3.16	—	0.19		大豆, 米, 飴等より製す
67	滋養コシスト ー 液	1.1020	73.50	—	1.56	0.46	(葡萄糖) 0.44	(同) 23.39	—	0.66		發芽大豆, 澱粉, アルコール微量, 發芽粳, 麥芽麵等より製す
68	落 花 生 乳	1.0060	93.51	—	1.26	4.04	—	—	1.03	0.17		
69	渡邊式蛋白乳	—	88.13	—	2.74	1.10	(麥芽糖) 5.47	(澱粉) 0.06 2.20	—	0.30		大豆, 白胡麻より製す
70	根 乳	1.0175	87.26	—	4.59	5.86	—	—	1.47	0.82		大豆, 落花生より製す
71	正 養 乳	1.0255	91.43	—	3.04	1.27	—	—	3.82	0.44		大豆, 落花生, 乳糖, 砂糖より製す

番號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	越幾斯	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロー リー)	備 考
72	植 乳	1.0242	88.95	11.05	5.05	2.90	(蔗糖) 1.59	—	0.90	0.61		大豆, 單含, 胡麻, 片栗粉より製す
73	レグミン乳	—	94.23	5.77	1.82	1.17	—	—	2.44	0.35		大豆, 胡麻, 麥より製す
74	朝 日 滋 乳	1.017	90.17	—	3.00	1.68	(蔗糖) 2.69	(澱粉及糊精) 2.03	—	0.43		大豆, 鶏卵, 砂糖, 片栗粉より製す
75	不 老 乳	—	86.97	—	3.66	1.35	(同) 5.89	—	1.58	0.55		
76	豆 乳	—	91.01	—	1.07	0.80	(同) 0.28	—	6.40	0.44		
77	滋 養 乳	1.0206	94.35	—	1.55	0.66	—	—	3.44	—		
78	ソ ッ プ	—	93.32	—	1.95	0.77	(蔗糖) 2.48	—	1.09	0.39		大豆, 白胡麻, 白砂糖より製す
79	植 物 ミ ル ク	—	2.80	—	48.76	16.56	—	(澱粉) 29.03	—	2.74		纖維質0.11, 豆, 小麦, 玉蜀黍, 蛋白質より製す
80	豆 乳 原 料	—	12.56	—	42.45	16.95	—	—	21.67	4.67		纖維質 1.70, 大豆より製す
81	脱臭豆乳の素	—	12.62	—	37.73	18.06	—	—	24.95	4.81		纖維質 1.83
82	レグミン	—	7.00	—	39.16	18.47	—	—	28.53	4.64		纖維質 2.20, 白大豆を發芽せし乾燥粉末とす
83	アルメン豆乳素	—	7.74	—	38.73	18.16	—	—	28.25	4.06		纖維質 3.06
84	豆 精	—	53.24	—	8.85	29.38	—	—	29.38	8.53		
85	同	—	50.06	—	9.85	30.55	—	—	30.55	9.54		
86	大 豆 蒸 汁	1.04	88.96	—	8.42	0.06	—	—	1.17	1.39		
87	豆 精	—	24.05	—	15.31	—	—	—	47.27	13.37		

番號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロー リー)	備 考
----	-----	-----------------	-----	--------------------------	-----	-----	-----	-----	-------------------	-------------	--------------------	-----

豆 製 品 類

1	村松製米混用家庭豆	類白色の豆	11.47	21.89	1.92	—	—	1.77	60.47	2.46		
2	豆 の 素	黒褐色の塊なり	20.60	19.48	0.12	—	—	—	47.08	12.72		磷酸(P_2O_5) 2.99
3	鹽 南 京 豆	—	3.33	27.85	48.75	—	—	0.33	16.76	2.99		食鹽(NaCl) 0.82
4	初 穂 の 友	帯褐綠色の豆	11.09	23.63	1.07	—	—	4.62	54.64	3.63		食鹽(NaCl) 0.69, 豌豆より製す
5	花 米	類黄白色扁平小粒狀物質	13.56	21.41	1.92	—	—	3.76	55.58	3.77		小手亡豆より製す
6	福 内 豆	類黄色扁平の豆	16.49	34.43	14.96	—	—	4.42	25.43	4.47		大豆を蒸熱乾燥せるもの
7	スペインビーナット	—	3.62	24.47	34.59	(麥芽糖) 4.59	—	1.71	27.81	3.21		落花生に味付せるもの
8	ムスメ印フライドビーナッツ	—	4.91	36.77	35.78	—	—	3.24	14.45	4.85		食鹽(NaCl) 2.27, 落花生を加工せるもの
9	健 兒 糧	類黄色餅狀の球塊	13.90	21.70	10.80	(麥芽糖) 26.41	14.32	0.85	51.34	2.26		大豆, 水飴及バターより製す
10	脱脂乾燥落花生	—	6.65	40.46	23.89	—	—	3.61	(澱粉) 22.26	3.13		
11	落花生剥實煎品	—	2.39	30.80	43.85	—	—	3.20	(澱粉) 17.49	2.27		

菽 粉 調 製 品

1	滋 養 素	類白色粉末	7.77	50.32	19.44	—	—	—	19.44	3.03		大豆より製す
---	-------	-------	------	-------	-------	---	---	---	-------	------	--	--------

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	纖 維 質	其 他 の 無 窒 素 有 機 物	鐵 物 質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
2	滋 養 素	類黄色粉末	6.98	42.35	18.01	—	(澱粉及) 糊精 19.07	0.40	—	11.89		大豆より製す
3	同	暗褐色粉末	5.84	40.25	17.64	(葡萄糖) 1.30	(澱粉) 22.40	7.52	—	6.35		大豆汁より製す
4	豆乳フー	淡黄色粉末	2.54	19.78	5.68	(蔗糖) 56.63	(同) 11.64	—	—	3.73		
5	同	同	7.96	24.15	6.99	(同) 1.62	—	—	—	5.53		
6	同	同	5.36	19.86	11.21	(同) 24.93	(澱粉) 30.69 1.40	—	—	3.30		
7	豆乳粉末	同	8.01	48.74	20.05	—	12.53	4.94	—	5.73		大豆より製す
8	乾燥豆乳	同	7.80	43.20	17.79	—	—	—	25.97	5.08		
9	蛋白質豆乳	同	10.84	44.10	16.03	—	8.29	15.89	—	4.84		
10	製 乳	同	5.60	27.26	12.35	(蔗糖) 38.08	(澱粉) 0.75	—	12.31	3.65		大豆, 白砂糖及御種 人蔘より製す
11	滋養乳素	類褐色粉末	8.99	41.65	19.80	(葡萄糖) 2.32	(澱粉) 9.62 9.35	1.53	24.60	4.96		
12	豆 乳 素	類黄色粉末	9.49	27.78	12.47	(糊化澱粉) 1.84 (蔗糖) 34.25	—	5.12	—	3.04		非蛋白性窒素 0.28 磷酸(P_2O_5) 0.87
13	人 蔘 糖	同	3.15	6.52	16.65	—	—	1.25	72.25	0.18		食鹽($NaCl$) 0.08, 磷酸 (P_2O_5) 0.07, 大豆 より製す
14	蛋 白 素	淡黄色粉末	2.06	46.03	17.82	—	(澱粉及) 糊精 28.22	1.17	—	4.72		大豆より製す
15	可 食	類黄色粉末	10.51	24.74	9.26	—	(同) 45.26	0.63	—	2.65		灰分中酸化鐵 0.48 大豆より製す
16	豆 蛋 白	白色粉末無味無臭	9.45	82.25	16.71	—	—	—	32.38	1.85		大豆より製す
17	蛋 白 粉	類黄色粉末	8.23	55.74	28.06	(葡萄糖) 0.43	—	0.05	3.01	4.48		同
18	黄金印 きなこ	類黄色糖疎の粉末	10.40	42.35	17.67	—	—	3.40	21.01	8.57		糖分痕跡
19	ま め ひ こ	淡黄色粉末	9.79	39.65	18.10	—	—	3.05	24.78	4.63		
20	里 香	褐色粉末咖啡に類する氣味を有す	10.85	34.00	27.92	—	—	—	15.14	4.42		大豆及落花生より製す
21	ラ イ プ	淡黄色粉末豆様氣味を有す	3.10	14.70	16.50	—	(澱粉) 58.47	1.82	—	5.10		大豆, 玄米及食鹽より製す
22	金鶏印滋養ミ ストーゼ	類白色粉末	11.14	33.25	20.55	—	(同) 28.62	—	33.60	1.46		銀白大豆より製す
23	エネリベン	帯灰類黄色粉末	13.17	17.39	9.01	—	(澱粉及) 糊精 55.69	2.22	—	2.53		大豆, 蕎, 胡麻及蠶豆 より製す
24	大 豆 皮	類黄色の粗末	8.79	6.58	1.89	—	—	36.20	42.65	3.89		
25	無糖ビン乳素	淡黄色粉末大豆様氣味を有す	7.76	45.11	16.68	—	—	1.30	24.11	5.05		
26	ビタミン粉ミ ルク	白 色 粉 末	5.94	29.18	5.43	(乳糖) 44.33	—	—	8.41	6.71		石灰(CaO) 1.78, 大豆, 蔗糖及乳酸カル チウム等より製す
27	普 通 晒 餡	微に紫紅色を帯ぶる粉末	14.55	20.56	0.59	—	—	2.10	61.18	1.02		
28	三原田式餡の素	類黄白色粉末	10.32	21.87	0.88	—	—	2.45	61.33	3.15		
29	ミ ン ロ ク	類白色粉末	8.77	28.25	13.45	—	—	8.96	36.64	3.93		磷酸(P_2O_5) 1.22
30	同	同	7.35	29.97	15.00	—	—	7.92	35.42	4.34		同 1.25
31	養精レグミン (養素)	類白色粉末殆ど無味無臭	6.70	85.65	0.30	—	—	—	2.99	4.36		
32	ベリトーゼ	同	5.91	31.53	15.45	—	—	9.34	34.81	2.96		同 0.71
33	同	同	5.82	28.80	13.96	—	—	12.17	36.83	2.42		同 0.62

7. 種 實 類

番號	名 稱	水分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分 總 量	糖 分 轉化糖	糖 分 蔗 糖	澱 粉	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
1	松 の 實	3.68	18.70	63.19	—	—	—	—	—	11.79	2.64	712	朝鮮産
2	同	4.04	18.75	69.17	—	—	—	—	—	5.29	2.75		同
3	同	5.92	17.54	68.81	—	—	—	—	1.40	3.66	2.67	727	種子と剥離せる海松子 荳科植物の種子苦味 を有す
4	金 龍 之 實	11.00	21.40	13.96	—	—	—	23.28	6.42	20.11	3.83		
5	橡 の 實 (脱皮乾燥品)	13.67	5.91	5.24	—	(葡萄糖) 12.60	—	—	1.59	59.19	1.80		
6	同	13.96	7.00	4.05	—	—	—	—	2.16	70.27	2.56		
7	橡の實(食用精 製乾燥品)	13.78	3.07	5.22	—	(葡萄糖) 4.03	—	—	2.07	69.51	2.32		
8	橡 の 實	16.68	6.60	3.87	—	—	—	—	1.98	68.66	2.21	344	
9	同	13.41	4.86	4.41	—	—	—	—	1.82	73.31	2.19		
10	蘇 鐵 實	44.63	6.32	0.43	—	2.11	—	44.54	1.11	—	0.86	221	
11	玉名樹の實	8.30	8.96	69.00	—	—	—	—	5.22	6.80	1.72		淡褐色球狀の果實 南洋産
12	はぶさう種子	14.82	18.57	6.30	—	—	—	—	9.67	45.67	4.97		支那産
13	萆 高 草 實	11.73	14.32	6.27	—	—	—	—	16.39	46.85 (主として) 鐵粉及糖分	4.44		磷酸(P_2O_5)2.62 臺灣産
14	廿 栗	31.60	6.90	2.65	—	—	—	—	3.66	53.79	1.40		支那産
15	栗	46.57	4.91	0.88	—	—	—	—	1.29	45.16 (鐵粉及糖分)	1.19	213	同
16	綠小豆筋(カチ ヤンイヂウ)	93.86	2.88	0.28	—	—	—	—	0.77	1.85	0.36		
17	クサボケの實	79.72	3.35	1.14	—	—	—	—	—	14.81	0.98		
18	バ ナ ナ	38.99	5.11	0.93	—	29.93	—	5.18	1.75	15.10	3.01	235	
19	同	74.72	1.68	0.54	20.24	—	—	—	0.27	1.76	0.79		
20	同	75.63	1.60	0.21	19.39	5.69	13.70	—	0.34	1.80	1.03	175	臺灣産
21	同	76.23	1.32	0.20	20.75	8.98	11.77	—	0.27	0.45	0.78		同
22	同	74.97	1.38	0.08	21.92	10.99	10.93	—	0.39	0.54	0.72	188	
23	同	74.75	1.41	0.11	18.43	11.25	7.18	—	0.39	4.06	0.85		ドライアイスを使用 せるもの
24	ババイヤ(木瓜)	89.17	0.48	0.18	8.64	—	—	—	0.74	0.41	0.38	40	
25	桃	84.31	5.94	—	—	4.50	0.63	—	1.80	—	0.32	48	遊離酸(枸橼酸とし て)2.50
26	ロケモノの實	87.09	0.60	0.67	—	5.98	0.69	—	0.83	1.23 (主として) ベクテン	0.26	41	遊離酸(枸橼酸として) 2.52, 安息香酸0.13
27	ババイヤ(木瓜)	90.54	1.11	0.07	—	2.20	—	—	1.12	3.70	1.15		遊離酸(枸橼酸とし て)0.11, 臺灣産
28	フ レ ッ プ	81.62	0.88	—	—	13.44	0.51	—	1.62	—	0.25		遊離酸(枸橼酸とし て)1.68
29	同	84.83	0.73	—	—	12.56	—	—	1.31	—	0.24		遊離酸(枸橼酸とし て)0.33
30	クロマメ果實	87.25	0.25	—	—	6.19	—	—	—	4.44 (主として) 鐵 雜 質	0.39		遊離酸(酒石酸とし て)1.48 淺間山産
31	野生葡萄果 (淺間葡萄)	87.90	0.85	—	—	3.09	—	—	—	5.56	0.69		遊離酸(酒石酸とし て)1.91, 石南科ク ロマメノキの果實
32	淺間ブドウ (生 葡 萄)	87.50	0.57	—	—	4.27	—	—	—	5.76 (同)	0.40		遊離酸(酒石酸とし て)1.50, 淺間山産

番 號	名 稱	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		澱 粉	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鈣物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
					總 量	轉化糖 蔗 糖						
33	葡 萄 果	78.89	0.44	—	—	18.74	—	—	—	1.01	0.32	78 遊離酸(酒石酸とし て)0.60, 甲州産
34	同	79.30	0.46	—	—	14.73	—	—	0.43	1.73	0.50	69 遊離酸(酒石酸として) 0.96, 種子1.89, 甲州産
35	苹 果 (國光)	87.52	0.69	—	—	5.54	1.08	—	0.56	4.00	0.34	42 遊離酸(枸橼酸とし て)0.27
36	苹 果 (紅玉)	87.34	0.38	—	—	5.75	0.83	—	0.95	4.05	0.32	45 遊離酸(枸橼酸とし て)0.38
37	龍 眼 肉	25.71	3.64	0.23	—	25.25	37.19	—	—	4.62	1.73	291 遊離酸(枸橼酸とし て)1.35, 糊精0.28
38	同	32.98	4.66	0.73	—	23.44	32.34	—	1.14	—	3.55	254 遊離酸(枸橼酸とし て)0.67, 臺灣産
39	ハ イ ス ン	11.39	16.12	64.43	—	—	—	—	2.72	2.63	2.71	海松子の種子
40	椰子の果肉	33.17	3.73	48.04	—	—	—	—	—	13.88	1.18	519
41	椰子の果汁	95.32	0.05	0.05	—	2.36	1.79	—	—	—	0.43	17

8. 種 實 調 製 品

番 號	名 稱	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		遊離酸 (林糖酸 として)	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鈣物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
					葡萄糖	蔗 糖						
1	懷 中 梅 干	6.08	2.52	1.49	—	—	10.89	2.69	10.31	66.02		帶白褐色粉末鹹酸味を有す
2	志 度 梅	18.14	2.94	—	(轉化糖) 6.81	—	20.94	15.25	31.48	4.44		淡褐色薄片強酸味を有す
3	甘 栗 太 郎	43.54	3.91	0.97	—	—	—	1.74	48.71	1.13		乾燥果實を切裁せしものなり
4	バ ナ ナ 粉	9.70	18.05	0.67	(轉化糖) 4.10	—	—	1.39	65.99	0.10		淡黄色粉末, 硫酸マグネシ ウム 20.0
5	桃 (鹽漬品)	79.46	1.58	(エーテル 可溶分) 0.60	(果糖) 3.76	—	3.66	1.92	3.20	5.73		越橘の鹽漬, 食鹽 (NaCl) 5.076, 揮發酸(醋酸)0.084
6	粉末松の實糖	2.69	19.60	13.05	(轉化糖) 1.77	43.55	—	4.99	11.28	3.07		松の實, 大豆及び砂糖より製す
7	摺 胡 麻	1.60	22.97	43.30	—	—	—	8.41	13.65	10.07		食鹽 (NaCl) 6.67
8	同	4.97	18.00	58.43	—	—	—	5.66	9.85	3.09		
9	胡 麻 精	22.43	5.93	17.08	—	46.75	—	—	(澱粉) 6.25	1.56		
10	蘇鐵澱粉滋養王	7.88	2.68	0.23	—	—	—	—	88.56	0.65		白色粉末
11	蘇鐵の精原料 (甲)	10.37	4.63	12.87	5.04	—	—	29.69	35.68	1.72		帶褐類黄色粉末
12	同 (乙)	14.79	8.87	0.32	8.77	—	—	0.61	64.97	1.67		類白色粉末
13	蘇 鐵 精	15.48	12.48	0.41	—	—	—	0.62	69.35	1.66		類黄褐色粉末
14	蘇 鐵 の 精	12.32	10.48	6.79	—	—	—	9.80	58.56	2.05		類褐色粉末
15	同	13.04	7.48	3.58	5.56	—	—	7.35	61.28	1.71		淡褐色粉末
16	蘇 鐵 末	12.31	1.79	2.26	2.67	—	—	3.94	—	2.13		類白色粉末, 澱粉63.26
17	キ ン グ 蘇 精	12.04	8.07	0.53	2.25	20.04	—	4.56	51.04	1.47		類白色粉末, 磷酸 (P ₂ O ₅) 0.290, 石灰 (CaO) 0.011, 酸 化鐵 (Fe ₂ O ₃) 0.008
18	榮養源泉 青天	12.94	12.44	0.76	9.03	—	—	0.70	62.40	1.73		類白色粉末
19	蘇鐵實粉末	17.27	9.61	4.28	—	—	—	3.53	63.49	1.82		黄色粉末及ハイソソ果實粉 同花粉より製す
20	同	3.50	14.64	36.00	—	12.38	—	13.89	28.00	3.97		類黄色粉末

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分 葡萄糖 蔗糖	遊離酸 (当量)	纖維質	其他の 無窒素有機物	鉄物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
21	蘇 鐵 質 粉 末	11.14	10.05	6.72	—	—	—	—	1.59		澱粉及糖分 70.50
22	同	11.21	10.40	9.37	3.04	—	14.63	—	2.10		澱粉 49.25
23	同	11.41	10.57	6.10	—	—	—	—	1.96		澱粉及糖分 69.96
24	同	7.81	12.05	5.50	—	—	3.78	—	1.76		澱粉 69.10
25	同	16.31	1.37	0.52	—	—	0.09	—	0.31		澱粉 81.40
26	椰子果實砂糖漬	42.99	1.56	0.08	—	49.56	—	0.55	5.13	0.13	
27	枇杷果實砂糖漬	88.04	0.63	—	(糖化糖) 8.61	1.49	0.15	0.14	0.64	0.30	

9. 蔬 菜 類

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素有機物	鉄物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
1	人 蔘	81.88	3.04	0.52	—	1.72	10.33	2.51	59	繖形科の一種ヤマニンジン
2	大 根 (紫花根)	89.04	1.71	0.09	(糖化糖) 2.38	1.33	4.10	1.19		石灰(CaO) 0.16
3	大根葉(同)	23.46	11.84	1.22	(同) 8.06	11.97	28.84	14.61		同 2.50
4	百 合 根	64.46	3.91	0.18	—	0.75	29.40	1.29	138	
5	同	60.17	4.00	0.28	—	0.86	33.21	1.50	155	
6	大 和 芋 (つくねいも)	65.45	5.36	0.11	(葡萄糖) 0.61	0.97	26.37	1.13	117	
7	大 蒜	64.22	9.34	0.11	—	0.99	23.62	1.72	136	
8	軍用乾燥野菜	8.99	28.89	(エーテル) 抽出物 6.44	—	6.45	40.01	9.22	341	
9	綠豆もやし	90.56	3.13	0.14	—	0.62	(澱粉) 5.14	0.41	35	綠大豆を發芽せしめたるもの
10	豆 も や し	89.49	3.80	0.28	—	0.57	5.37	0.49	40	八重生豆を發芽せしめたるもの
11	麥 の 芽 根	14.62	21.67	1.33	(麥芽糖) 7.24	12.22	34.80	5.68		糊精 2.44
12	乾 燥 胡 瓜	13.82	18.16	2.35	—	18.37	33.55	13.75	234	

10. 野 菜 ス ー プ

番 號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	無窒素有機物	鉄物質 (灰分)	クロール ナトリウム	熱 量 (カロリー)	備 考
1	野 菜 ス ー プ	—	98.51	0.41	0.01	0.72	0.03	—		
2	蔬 菜 ス ー プ	—	92.49	0.93	0.11	4.90	1.57	—		
3	野 菜 汁	—	97.83	0.30	0.02	1.03	0.82	0.17		
4	野 菜 素	—	98.30	0.29	0.02	1.17	0.22	—		
5	ホワイトボルテ カルスープ	1.016	95.72	0.49	0.33	3.26	0.15	—		
計	5 種 最大 最小 平均		98.51	0.93	0.38	4.90	1.57			無窒素有機物中澱粉0.39, 糖分 0.38
			92.49	0.29	0.01	0.72	0.15			
			95.57	0.48	0.11	2.22	0.61		12	

11. 菌 茸 類

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗 脂 肪	無 窒 素 有 機 物	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	西 洋 松 茸 (和名はらたけ)	89.33	8.14	0.15	2.26	0.12	44	
3	天 狗 茸	11.94	19.68	1.62	60.44	6.32	343	
3	乾 茸	9.08	23.02	10.18	50.64	7.08	396	
4	松 茸	81.50	3.70	0.78	12.98	1.04	75	

12. 香 辛 類

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗 脂 肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	蜂 印 芥 子	4.49	39.84	21.84	25.45	2.65	5.73		
2	同	4.75	34.15	25.10	26.99	2.98	6.03		
	(1-2) 平 均	4.61	37.00	23.47	26.22	2.82	5.88		
3	蜂印粉末ワサビ	8.78	16.53	0.72	64.48	5.12	4.37		
4	海 老 カレイ粉	7.42	17.69	16.32	44.68	—	13.89		食鹽(NaCl)9.83
5	インデアンカレイ	7.85	7.37	35.14	43.73	—	5.91		無窒素有機物中轉化糖 0.74, 食鹽(NaCl) 4.26
	(4-5) 平 均	7.64	12.53	25.73	44.20	—	9.50		

13. 海 藻 類

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗 脂 肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	和 布	—	35.80	8.06	0.18	28.32	3.58	24.06	150	
2	海 苔	紫黑色の海苔	7.81	30.45	0.18	52.29	—	9.27	340	樺太自主産
3	か た の り	暗甲色乃至紫黑色を帯ぶ細き紐状の海草なり	37.79	13.62	0.23	30.86	1.87	15.63	184	

14. 海 藻 調 製 品

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗 脂 肪	無 窒 素 有 機 物	纖 維 質	礦 物 質 (灰 分)	クロール ナトリウム	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	昆 布 エ キ ス	褐色不定の塊特異の氣味を有す	12.90	(總窒素) 0.93 (蛋白質性窒素) 0.47 (非蛋白質性窒素) 0.46	—	—	—	25.04	10.59		麥芽糖9.92, 糊精5.50, 100g中 銅5.6mg, 昆布 及水飴等より製す
2	昆 布 粉 末	類黄白色粉末固有の氣味を有す	11.65	1.99	1.03	57.27	4.98	23.08	10.82		石灰(CaO)1.32

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	無窒素 有機物	纖維質	礦物質 (灰分)	クロ ルナ リウム	熱 量 (カ ロリー)	備 考
3	昆布粉末	—	6.12	6.98	11.7	53.17	5.79	25.77	15.05		
4	滋養素 (昆布粉末)	帶黄白色粉末固 有の氣味を有す	6.51	3.04	1.88	71.07	2.94	14.56	—		礦物質中ヨード0.014
5	昆布の精	類褐色濃稠液	22.30	9.09	0.37	44.66	—	23.58	17.13		
6	日の本昆布	類白色粉末甘味 及鹹味を有す	3.20	(總窒素) 0.81	—	—	—	24.48	13.34		有機性物質72.32, マン トニット66.80
7	新案昆布茶	類褐色粉末	23.25	3.86	1.37	46.82	5.25	19.45	8.63		石灰(CaO)1.38
8	コブネ (海藻粉末)	—	13.61	8.63	1.92	50.43	4.56	20.85	7.43		無窒素有機物中マンニ ット17.18, 礦物質中ヨ ード0.27, 硫酸(砂)0.41
9	海藻弱精	帶紫褐色洋羹様 物質	92.35	0.75	0.06	—	0.02	2.00	—		純アルコール溶解分 0.083, 粘液質等4.74
10	信州細寒天	—	24.66	1.72	—	69.50	0.45	3.67	—		
11	同	—	24.18	1.72	—	70.48	0.40	3.22	—		
12	カヂメ汁	赤褐色液	98.97	—	—	—	—	0.46	—		有機性物質0.54, 礦物 質中ヨード0.03
13	同	蛋白石濁鹹味を 有する液	96.86	—	—	—	—	2.96	2.76		有機性物質0.16, 礦物 質中ヨード0.02
14	藻の華(もづく)	—	76.48	0.44	0.14	2.75	0.45	19.54	17.89		

15. 罐 詰 類

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロ ルナ リウム	熱 量 (カ ロリー)	備 考
1	福神漬罐詰	70.36	1.51	0.08	(轉化糖) 3.36	1.11	1.50	3.65	10.15	8.28		松茸, 紫蘇及茄子等より製す
2	茄子芥子漬罐詰	41.86	5.83	—	(葡萄糖) 28.36	3.49	1.73	11.41	7.32	5.64		石油エーテル浸出物0.618 表面に附著せる芥子を除去 したるもの
3	瓜の味淋粕漬罐詰	36.47	4.75	—	(同) 38.62	5.24	0.74	7.55	6.63	5.62		石油エーテル浸出物0.019 表面に附著せる粕を除去し たるもの
4	筍ボイルド罐詰	93.59	1.95	0.12	—	—	0.76	3.39	0.19	—		
5	三好野しろこ飯 罐詰	35.17	4.92	0.03	(糖質) 42.75	—	0.45	16.43	0.25	—		
6	もやし漬	54.00	3.97	—	(轉化糖) 17.10 (葡萄糖) 5.95	—	1.34	7.69	9.95	8.59		

16. 雜 調 製 品 類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分 (轉化糖)	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
1	起 寶 散	暗褐色木屑様物 質	15.45	8.75	0.54	(葡萄糖) 10.20 (同) 0.25	6.36	34.37	3.46		澱粉及糊精20.90, ワ スレ草の芋
2	芭蕉の實蒂	—	92.15	0.24	0.07	—	2.70	3.11	1.47		
3	黄 精	—	27.78	6.40	0.49	47.90	5.71	9.78	1.94		ツリガネ草
4	ガーリックター錠	—	7.94	6.94	0.26	—	1.58	80.76	2.51		ニンニク
5	何首烏精	緑色粉末	16.85	16.33	(エーテル 可溶分) 2.99	—	8.94	45.08	9.80		

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質)	粗脂肪	糖 分 轉化糖	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
6	何首烏蜜湯	暗褐色濃稠液	44.20	0.19	0.02	(蔗糖) 18.34 33.19	—	3.88	0.18		石灰(CaO)0.01
7	何 首 烏	—	14.03	0.71	3.59	4.10	—	—	4.08		
8	千 歲 菊	—	17.14	10.10	(エーテル 可溶分) 5.44	30.25	6.52	26.00	4.55		菊の花を蒸熱し正方形の商品とせるもの
9	人 蔘 エ キ ス	黒褐色濃稠エキ ス状物質	33.98	6.95	(同)	7.15	13.99	—	(主とし て糖質) 29.33	8.60	鐵分 0.68, 朝鮮人蔘
10	グルーテンミ ール	類白色粉末	10.28	12.91	2.18	—	—	73.67	0.96		米國に産する一種の 植物粉末にして驅蟲 の効ありと云ふ
11	生食滋養品	緑色粒状物質	8.03	29.39	15.18	5.29	9.05	(主とし て糖質) 28.71	4.35		磷酸(P ₂ O ₅) 0.95, 硫 黄(S) 0.05, クロール (Cl) 0.04, 鐵(Fe) 0.02 マグネシウム (Mg) 0.03, カルシウム (Ca) 0.38, ナトリウム (Na) 0.10, カリウム (K) 1.32, 松葉製品
12	甘 露 芭 蕉	暗褐色粘稠性物 質	25.93	1.75	0.31	25.90	—	43.58	2.53		
13	甘 諸 切 干	淡黄褐色小判形	10.77	4.10	0.67	(葡萄糖) 3.02	—	(主とし て糖質) 78.81	2.63		
14	ワンダエキ ス	黒褐色粘稠の物 質	44.09	3.90	0.25	—	—	45.22	6.54		
15	黄色ライトリン	類黄色粉末微に 甘味を有す	6.97	0.88	0.04	(葡萄糖) 3.40	0.53	3.96	0.61		澱粉5.48, 糊精78.13 甘諸及糊精より製す
16	牛 蒡 糖	黒褐色粘稠性物 質	28.28	1.61	0.19	47.10	—	21.15	1.67		
17	松 壽 水	類緑色液松葉様 臭氣を有す	98.76	0.04	0.19	—	—	0.69	0.13		單寧酸 0.19, 松葉よ り製す
18	味 の 素	淡黄色粉末	10.54	43.15	6.68	—	—	(主とし て糖質) 10.89	9.81		食鹽(NaCl)6.55
19	ハ ッ ク リ	帯褐色植物性粘 液	94.98	0.57	—	—	—	(同) 4.30	0.12		
20	蓮 根 エ キ ス	淡褐色濃稠物質	19.70	2.46	0.04	(蔗糖) 38.62	—	(同) 22.88	2.00		糊精 14.30
21	樺太人蔘エキ ス	黒褐色粘稠性エ キス	37.65	11.35	0.57	—	—	(同) 41.98	8.45		
22	朝鮮人蔘シャ ツボ	類白色稍濃稠液	96.88	0.37	0.04	—	—	(同) 2.58	0.13		
23	芽山椒の粉末	類褐色粉末	11.17	14.59	5.07	—	9.92	47.62	11.63		
24	コ ブ ラ	—	4.63	8.53	35.29	—	7.25	42.59	1.91		
25	愛 玉 只	殆ど無色澄明寒 天様物質	99.50	0.08	—	—	—	0.31	0.11		
26	蜂蜜胚芽エキ ス	赤褐色濃稠液	17.20	2.81	0.07	(葡萄糖) 32.10 (果糖) 22.35 (蔗糖) 16.66	—	6.69	2.12		PH=4.43
27	精 糖 (煙膏)	黒褐色粘稠性物 質	19.77	(調整系) 0.54	17.25	19.63	—	—	3.92		糊精 21.22
28	煙 膏 餡	同	10.83	(同) 0.40	2.88	23.00	—	—	3.06		糊精 24.60
29	蒟 蒻	—	94.14	1.16	0.20	—	—	3.84	0.66		
30	同	—	96.59	0.01	0.01	—	0.30	2.82	0.27		
31	同	—	96.67	0.25	0.04	—	0.61	2.10	0.33		
32	蒟蒻薯荒粉	蒟蒻の切乾乾燥 品	14.70	10.39	0.33	—	2.49	66.53	5.56		
33	蒟蒻玉黒焼	黒色粉末	10.13	—	—	—	—	—	13.04		酸に不溶性成分主と して炭素 75.47
34	菓 製 品	類緑色餡様物質	86.57	—	—	—	—	—	12.16		有機性物質 1.27, 内 エーテル可溶分 0.31 鐵物質中石灰(CaO) 0.05, 硅酸(SiO ₂) 11.43

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	糖 分 轉化糖	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
35	粟 製 粉	類白色粉末	12.37	0.44	0.59	—	41.83	35.54	9.23		
36	同 (甲)	類黄白色粉末	10.74	1.06	0.35	—	19.60	53.91	14.34		
37	同 (乙)	類灰色粉末	10.48	5.72	0.71	—	23.24	41.09	18.76		
38	同 (丙)	類白色粉末	8.45	0.55	0.44	—	55.01	13.18	22.37		
39	粟 製 品	白色粉末	12.52	0.90	0.83	—	42.67	32.35	10.37		

17. 乾燥酵母及其調製品

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗脂肪	無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
1	乾 燥 酵 母	類白色粉末固有 の氣味を有す	12.67	47.28	0.61	30.02	9.42		礦物質中磷酸(P_2O_5)5.40, 石灰(CaO)0.15, 酸酵能力 を有せず
2	同	同	13.28	34.58	1.05	42.42	8.72		礦物質中磷酸(P_2O_5)4.01, 石灰(CaO)0.10, 酸酵能力 を有せず
3	同 (製パン用)	同	17.46	38.52	0.45	38.35	5.22		礦物質中磷酸(P_2O_5)1.84, 石灰(CaO)0.08, 生菌を 含有し酸酵能力を有す
4	わ か も と	帯褐白色粉末固有 の氣味を有す	10.57	38.50	3.13	(糊精) 3.84	8.76		纖維質 1.66, 非蛋白性窒素 0.21, 有機性物質總量 80.67, アミノ酸性窒素 0.78, 礦物 質中レチチン 磷酸(P_2O_5) 0.12, カリ(K_2O)2.21, 石灰 (CaO)1.89, 苦土(MgO)0.28 酸化鐵(Fe_2O_3)0.01

18. 澱 粉 類

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質として)	粗 脂 肪	澱 粉	纖維質	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カロリー)	備 考
1	羊 蹄 印 澱 粉	18.31	—	—	81.52	—	0.16		糖分總量 0.02
2	一 號 印 同	18.28	—	—	80.37	0.68	0.67		纖維質中塵芥を含む
3	二 號 印 同	18.79	—	—	80.00	0.59	0.62		同
4	同	10.09	—	—	89.60	0.21	0.10		同
5	同	12.34	—	—	87.18	0.37	0.11		同
6	同	10.78	—	—	88.84	0.28	0.10		同
7	同	15.58	—	—	83.40	0.20	0.82		同
8	同	15.86	0.67	0.04	83.10	0.18	0.15		同
9	同	20.85	—	—	77.15	1.29	0.70		同
10	姥 百 合 澱 粉	20.05	0.33	0.05	79.30	0.11	0.16		
11	片 栗 粉	22.86	—	—	59.40	0.43	15.14		其他の有機性夾雜物 2.14
12	グローブパール スターチ (甲)	12.34	—	—	86.60	—	0.10		水に可溶分 0.15

番號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	澱 粉	纖 維 質	礦 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
13	グローブパール スターチ (乙)	14.30	—	—	85.36	—	0.10		水に可溶分 0.21
14	タビオカアンバ ス	14.82	0.88	0.15	71.44	6.53	3.90		其他無窒素有機物 2.23
計	14種 最大	22.86	0.88	0.15	89.60	6.53	15.14		
	最小	10.09	0.33	0.04	59.40	0.11	0.10		
	平均	16.09	0.69	0.06	80.99	0.99	1.63	335	

19. 雜 粕 類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素有 機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
1	酒 精 粕	類褐色泥狀物質	86.46	1.18	0.77	0.17	1.91	4.85	3.31		アルコール 0.43, 醋酸 0.92
2	同	灰褐色の塊片に して特異の臭氣 を有す	9.35	9.82	2.52	1.34	21.96	30.93	24.04		
3	同	類灰黑色の塊及 粉末	7.24	11.12	5.00	1.94	15.27	35.23	24.20		
4	乾燥酒精粕	灰 色 の 塊	7.78	8.06	4.01	1.35	10.12	22.79	45.89		
5	燒 酎 粕	灰褐色塊片	12.11	9.63	6.10	0.18	48.70	1.17	22.11		
6	同	灰褐色塊片和末 特異の臭氣を有す	14.64	14.22	5.40	0.57	—	—	24.83		澱粉 21.16
7	同	類褐色液特異の 臭氣を有す	—	0.57	—	1.01	—	5.97	0.45		固形物總量 6.99, 糊精 1.00, 不揮發酸(琥珀酸) 0.14, 醋酸 0.08
8	亞 麻 粕	—	10.76	25.55	10.54	—	8.00	38.87	6.25		
9	ベンゼン浸出亞 麻粕	—	13.63	34.13	3.46	—	9.40	32.82	6.56		
10	ベンゼン浸出菜 種粕	—	12.76	34.30	6.32	—	10.40	26.82	9.40		
11	菜 種 粕	—	11.00	29.40	16.45	—	10.50	24.63	8.02		澱粉の反應なし、灰分 は主として磷酸、石灰、 硅砂等
12	椰 子 粕	類褐色粉末	13.75	17.51	5.18	—	29.17	26.24	8.15		磷酸(P_2O_5) 2.70
13	同	—	11.27	31.85	4.08	—	11.80	31.48	10.52		
14	大 豆 粕	類黄色粗末	12.61	39.65	8.00	—	3.92	32.44	3.38		
15	同	—	11.05	40.69	2.25	—	3.90	36.79	5.32		磷酸(P_2O_5) 1.42, カリ (K_2O) 2.37
16	芋 粕	灰白色粉末	16.08	1.09	1.01	—	8.48	70.81	2.53		
17	榮 粕	類褐色の粗末	13.25	3.94	1.02	—	53.57	26.34	1.88		
18	落花生粕	淡黄色微細の粉 末	9.47	40.00	19.31	—	2.38	24.63	4.20		
19	落花生粕粉末	淡褐色粉末	3.63	44.89	10.11	—	6.18	30.11	5.08		

20. 動物飼料

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鈣物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	改良飼料滋養の素	淡類黄褐色粉末	9.60	14.66	9.11	(葡萄糖) 1.37	10.59	—	14.37		澱粉及糊精 40.30
2	アルベウエルト 滋養劑(牛及山 羊用)	灰白色粉末	5.87	5.32	1.35	—	10.18	34.30	39.23		鈣物質中(砂分)2.56, 硫黄 3.75
3	アルベウエルト 滋養劑(豚用)	同	5.99	5.39	1.35	—	10.18	31.98	41.43		鈣物質中(砂分)3.94, 硫黄 3.68
4	グリユテンヒー ド(養鶏飼料)	黄褐色粉末	10.61	30.34	4.21	—	3.96	(澱粉) 48.11	2.77		玉蜀黍より澱粉を取りた る残渣

21. 味 噌

番號	商 標	名 稱	水 分	總窒素	含窒素物 (蛋白質 として)	蛋白質 窒 素	非蛋白 性窒素	アミノ酸 性窒素	有機鹽基 性窒素
味									
1	—	仙 臺 味 噌	52.18	1.18	7.35	—	—	—	—
2	—	同	52.20	2.36	14.77	—	—	—	—
3	—	同	47.27	3.69	23.06	1.40	2.29	1.94	0.32
4	—	同	45.89	2.71	16.94	1.49	1.22	0.86	0.33
5	—	同	59.09	2.49	15.56	1.98	0.51	—	—
6	—	同	47.89	2.21	13.81	1.26	0.95	—	—
7	—	同	50.35	2.05	12.81	1.06	0.98	—	—
8	—	同	50.43	2.08	13.00	1.09	0.99	—	—
9	—	平 和 味 噌	49.45	1.73	10.81	1.00	0.74	—	—
10	—	同	49.55	1.73	10.81	0.96	0.77	—	—
11	—	赤 味 噌	51.30	2.83	17.69	1.23	1.60	—	—
12	—	同	50.21	1.99	12.47	—	—	—	—
13	—	同	49.36	1.83	11.48	—	—	—	—
14	—	味 噌	58.36	2.56	16.00	1.92	0.64	—	—
15	—	同	49.85	2.97	18.56	1.40	1.59	—	—
16	—	同	55.39	3.01	18.81	0.09	2.05	—	—
17	不二の根印	同	47.83	1.70	10.33	—	—	—	—
18	余 印	精製滋養味噌	44.24	4.82	30.13	1.12	3.70	—	—
19	—	榮 養 味 噌	50.86	2.63	16.44	1.78	0.85	—	—
20	—	別 甘 味 噌	55.31	1.98	12.42	—	—	—	—
21	—	糖 製 味 噌	51.54	1.12	7.00	—	—	—	—
22	鶴 印	味 噌	49.04	2.41	15.06	1.27	1.14	—	—
23	—	健 康 味 噌	49.45	2.14	13.38	1.88	0.26	—	—
24	—	健 康 の 素 味 噌	31.78	1.57	9.81	1.08	0.49	—	—
計	24 種	最 大	59.09	4.82	30.13	1.98	3.70	—	—
		最 小	31.78	1.12	7.00	0.09	0.26	—	—
		平 均	49.56	—	14.57	—	—	—	—

馬 鈴 薯 又 は

1	—	馬 鈴 薯 味 噌	56.91	1.91	11.94	1.28	0.63	—	—
2	—	福 六 味 噌	45.65	0.36	2.73	—	—	—	—
3	—	甘 諸 味 噌	53.94	1.27	7.94	0.62	0.65	—	—
4	—	同	54.80	0.75	4.70	—	—	—	—

類

アミノ 酸性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	無窒素有機物中		粗繊維	蛋白質 (灰分)	クロール ナトリウム	燐酸 (P_2O_5)	熱量 (カロリー)	備考
			葡萄糖	糊精						
—	4.20	21.38	11.25	—	—	12.76	—	—		硫酸マグネシウム 2.13
—	4.84	16.20	10.74	—	—	11.99	—	—		同 1.87
0.03	3.29	17.80	12.82	4.98 (澱粉及糊精)	5.54	12.30	10.72	0.31		
0.03	4.26	14.08	9.64	4.44 (同)	3.75	12.77	11.85	0.66		
—	5.12	16.51	12.92	3.59	4.02	12.77	11.81	—		
—	3.16	17.62	12.05	1.50	—	11.71	5.87	—		
—	4.14	11.92	10.67	1.25	4.18	12.11	10.11	—		
—	4.23	12.57	10.33	2.24	3.54	12.46	10.24	—		
—	3.91	17.35	13.44	1.05	—	12.67	11.34	—		
—	1.82	17.21	13.19	1.10	—	13.61	11.93	—		
—	0.38	2.78	—	—	2.30	15.55	12.35	0.59		
—	4.32	16.69	—	—	2.56	11.46	—	—		
—	4.92	18.52	11.91	—	2.62	13.10	10.84	—		
—	3.57	4.13	2.78	1.35	5.17	12.86	10.44	—		
—	5.56	2.67	2.05	0.62	2.87	13.67	11.18	0.37		石灰(CaO) 0.15
—	5.75	2.64	—	2.64	0.86	16.13	14.62	—		
—	2.25	29.45	—	—	1.28	8.81	8.01	—		
—	4.87	28.64	18.15	0.88	2.00	13.65	12.58	—		
—	5.69	3.30	3.30	—	2.07	13.78	11.58	—		
—	4.86	13.98	12.04	1.94	4.17	9.26	7.52	0.46		
—	4.36	21.48	3.10	18.38	4.58	11.04	—	—		
—	5.53	1.09	1.09	—	2.09	15.07	12.55	—		大豆, 米麴及米糠より製す
—	4.31	12.56	12.56	—	3.82	11.92	9.73	—		大豆, 米糠及玄米より製す
—	8.11	33.28	12.47 (糖化) 20.81 (澱粉)	—	1.39	5.54	4.24	0.50		
—	8.11	33.28	33.28	18.88	5.54	16.13	14.62	0.66		
—	0.38	1.09	1.09	0.62	1.28	5.54	5.87	0.31		
—	4.32	14.75	—	—	3.09	12.37	—	—	161	

甘 藷 製 味 噌

—	3.73	16.28	3.87	3.29	2.74	12.34	11.06	0.33		
—	1.12	45.08	13.63	31.45 (澱粉)	1.89	3.54	2.95	—		馬鈴薯, 大豆, 米麴及昆布等より製す
—	2.77	16.51	15.35	1.16	3.00	12.37	10.52	0.47		
—	1.65	25.80	10.29	—	1.49	11.56	10.74	—		

番號	商	標	名	稱	水 分	總 窒 素	含窒素物 (蛋白質 として)	蛋 白 性 窒 素	非 蛋 白 性 窒 素	アミノ酸 性 窒 素	有機鹽基 性 窒 素
計	4 種	{	最	大	56.91	1.91	11.94	—	—	—	—
			最	小	53.94	0.36	2.73	—	—	—	—
			平	均	52.82	—	6.82	—	—	—	—
粉 末											
1	—		粉	末 味 噌	20.24	3.50	28.13	2.42	1.08	—	—
2	—			同	11.63	2.63	16.46	—	—	—	—
3	—			同	12.55	2.54	15.87	—	—	—	—
4	—		井	上 粉 味 噌	19.01	2.78	17.42	—	—	—	—
5	—			同	14.66	2.88	18.03	—	—	—	—
計	5 種	{	最	大	20.24	3.50	28.13	—	—	—	—
			最	小	11.63	2.54	15.87	—	—	—	—
			平	均	15.63	—	19.18	—	—	—	—
味 噌 調											
1	—		鶏	肉 味 噌	25.30	4.09	25.60	—	—	—	—
2	—		滋	養 長 壽 身 礎	43.38	2.89	18.06	1.86	1.03	—	—
3	—		鰻	味 噌	38.13	1.47	9.17	—	—	—	—
4	—		ス	ッ ポ ン 味 噌	28.34	1.34	8.38	—	—	—	—
5	—		蘇	鐵 味 噌	53.41	1.70	10.63	—	—	—	—
6	—		ひ	し な 味 噌	52.44	1.68	10.25	—	—	—	—
7	—			同	53.64	1.85	11.41	—	—	—	—
8	—		五	味 鯉 味 噌	30.75	2.00	12.43	—	—	—	—
9	—		鯉	味 噌	35.80	2.01	12.57	1.19	0.82	—	—
10	—		か	き 味 噌	30.94	1.43	8.93	0.98	0.45	—	—
11	—		雲	井 味 噌	28.21	0.85	5.37	—	—	—	—
12	—			同	28.48	1.54	9.54	—	—	—	—
13	—		焼	餛 飩 用 味 噌 罐 詰	28.27	1.00	6.25	—	—	—	—
14	—		海	老 味 噌	30.04	2.01	12.42	—	—	—	—

アムモニ ア性窒素	粗脂肪	無窒素 有機物	無窒素有機物中		粗繊維	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウ ム	磷 酸 (P_2O_5)	熱 量 (カロ リー)	備 考
			葡 萄 糖	糊 精						
—	3.73	45.08	10.29	—	3.00	12.37	11.06	—		
—	1.12	16.28	15.35	(減粉) 31.45	1.49	3.54	2.75	—		
—	2.32	25.91	3.87	1.16	2.28	9.95	—	—	155	

味 噌

—	9.31	18.38	9.13	1.94	4.17	19.77	16.15	—		
—	6.78	41.02	20.45	—	1.74	22.32	18.94	—		
—	5.96	50.99	16.24	—	—	14.66	—	—		
—	7.66	32.65	25.58	3.01	2.74	20.52	18.20	—		
—	6.62	42.62	31.69	6.44	1.88	16.19	14.18	—		
—	9.31	50.99	31.69	6.44	4.17	22.32	18.94	—		
—	5.96	18.38	9.13	1.94	1.74	14.66	14.18	—		
—	7.27	37.13	—	—	2.11	18.69	—	—	328	

製 品

—	4.98	37.57	—	—	—	6.64	—	—		
—	8.34	12.04	7.68	4.36	3.80	11.28	8.16	—		
—	3.89	39.45	—	17.92	1.34	8.02	6.26	—		
—	2.49	52.71	—	—	1.23	6.85	4.47	—		
—	4.92	14.07	4.84	—	2.95	14.02	12.49	—		
—	3.87	23.08	1.79	—	1.39	10.36	7.92	—		
—	1.70	24.69	14.28	—	2.82	8.56	6.62	—		
—	8.33	38.70	—	—	1.86	7.93	6.31	—		
—	5.66	35.46	11.78 (蔗糖) 23.68	—	1.56	7.06	5.48	0.48		
—	2.76	36.72	6.84 (蔗糖) 29.88	—	0.51	8.40	7.20	—		
—	0.10	57.30	22.14 (蔗糖) 28.45	—	1.22	7.80	6.41	—		
—	2.45	50.61	—	—	2.03	6.89	4.50	—		
—	1.59	56.75	5.63 (蔗糖) 47.46	—	2.24	4.86	3.91	—		
—	5.77	43.21	(蔗糖) 22.37	7.65	1.48	7.08	4.86	—		

22. 醬 油

番號	商 標	名 稱	比 重	比重測 定溫度	固 形 物 總 量	總 窒 素	蛋 白 性 窒 素	非 蛋 白 性 窒 素	糖 分 (葡萄糖) (として)
醬									
1	—	醬 油	1.2040	(9°)	32.33	1.26	0.03	1.23	2.60
2	—	同	1.2039	(15°)	32.01	1.15	0.05	1.10	2.66
3	—	同	1.2349	(18°)	39.29	4.50	0.19	4.31	5.69
4	—	同	1.1882	(15°)	30.22	1.29	0.04	1.26	2.14
5	—	同	1.1197	同	22.86	0.13	0.01	0.11	(轉化糖)6.56 (蔗糖) 2.26
6	—	同	1.2069	同	34.36	0.59	0.06	0.53	3.70
7	—	同	1.1864	同	30.74	0.72	0.08	0.64	3.16
8	—	同	1.2042	同	35.24	0.95	0.07	0.88	2.67
9	—	同	1.1780	同	39.81	2.45	0.16	2.29	5.23
10	—	同	—	—	21.37	—	0.05	0.49	0.46
11	—	同	1.1868	(15°)	35.82	1.07	0.07	1.00	4.03
12	—	同	1.1596	同	25.73	0.82	0.13	0.69	6.17
13	—	同	1.1847	同	33.76	0.61	0.10	0.51	1.79
14	—	同	1.1791	同	26.61	0.47	0.03	0.44	3.26
15	—	同	1.1950	同	35.14	1.46	0.14	1.36	—
16	—	同	1.1978	同	36.65	1.55	0.08	1.47	(蔗糖) 1.31 6.14
17	—	同	1.1979	同	36.18	1.01	0.06	0.95	1.28
18	—	同	1.1751	同	31.34	0.99	0.05	0.94	2.74
19	—	同	1.1335	同	22.50	0.27	0.02	0.25	2.62
20	—	同	1.1815	同	33.97	0.92	0.06	0.86	3.50
21	—	同	1.1794	同	33.37	0.93	0.06	0.87	3.52
22	—	同	1.1877	同	35.43	1.10	0.06	1.04	4.69
23	—	同	1.1856	同	34.63	0.97	0.05	0.92	4.15
24	—	同	1.1790	同	32.85	0.95	0.05	0.90	3.31
25	—	同	1.1933	同	37.63	1.40	0.07	1.33	5.58
26	—	同	1.1590	同	25.80	0.48	0.04	0.44	2.04
27	—	同	1.1880	同	35.26	1.09	0.02	1.07	2.56
28	—	同	1.1870	同	36.70	1.24	0.03	1.21	5.49
29	—	同	1.1720	同	33.10	1.14	0.03	1.11	4.54
30	—	同	1.1610	同	30.40	0.98	0.03	0.95	4.03
31	—	同	1.1960	同	34.30	1.06	0.02	1.04	2.47
32	—	同	—	—	21.37	0.54	0.05	0.49	0.46
33	印	同	1.2080	(9°)	32.41	1.14	0.03	1.11	4.03

類

糊 精	遊離酸 (乳酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發酸 (乳酸 として)	燐物質 (灰分)	クロール ナトリウ ム	燐 酸 (P_2O_5)	硫酸マグ ネシウム	熱 量 (カロ リー)	備 考
油									
0.23	—	微量	1.20	19.31	16.65	—	0.34		
0.72	—	0.06	0.89	18.55	17.37	—	0.43		
7.12	—	0.13	0.71	16.70	14.71	—	0.52		
0.56	—	0.13	0.69	15.53	14.62	—	0.77		
1.07	—	0.03	0.06	8.82	8.38	—	0.06		
1.17	—	0.14	0.93	17.75	16.99	—	0.75		
1.15	—	0.15	0.73	16.23	15.47	—	0.72		
1.67	—	0.13	0.74	17.34	15.36	—	1.90		
1.92	—	0.09	1.44	23.80	20.47	0.97	—		
0.77	—	0.06	0.39	13.65	12.45	—	—		
0.91	0.81	0.07	0.71	20.29	18.88	0.37	0.60		
0.99	—	0.41	0.82	11.67	10.67	0.19	0.59		
0.19	—	0.16	0.68	17.89	15.00	—	1.60		
0.32	—	0.02	0.54	18.16	16.57	—	0.36		
2.92	—	0.03	0.75	23.16	17.96	—	—		
0.61	0.76	0.12	0.59	19.21	12.99	0.37	—		
0.29	—	0.08	0.94	22.41	20.68	0.35	—		
2.22	—	0.04	0.57	18.58	17.84	—	—		
1.55	—	0.14	0.32	14.23	13.70	—	—		
2.42	—	0.11	0.72	19.36	17.98	0.39	—		$P^H=4.15$
2.05	—	0.10	0.71	19.37	17.93	0.44	—		$P^H=4.17$
1.66	—	0.09	0.67	19.90	18.52	0.46	—		$P^H=4.38$
1.23	—	0.09	0.63	20.52	18.95	0.47	—		$P^H=4.39$
2.15	—	0.07	0.57	18.56	16.91	0.33	—		$P^H=4.48$
1.01	—	0.15	0.72	20.36	18.71	0.44	—		$P^H=4.39$
1.28	0.53	0.11	0.37	18.50	(クロール) 10.70	0.14	—		
1.27	0.99	0.21	0.68	21.10	(同) 12.20	0.31	—		
0.76	1.52	0.20	1.22	17.60	(同) 9.55	0.52	—		
0.88	1.35	0.14	1.15	16.60	9.08	0.37	—		
0.69	1.24	0.11	1.08	16.10	8.84	0.36	—		
1.85	1.28	0.09	1.15	20.30	(クロール) 1.18	0.43	—		
0.77	—	0.06	0.39	13.65	12.45	—	—		
痕跡	—	0.03	0.94	18.40	17.27	—	0.36		

番號	商 標	名 稱	比 重	比重測定溫度	固 形 物 總 量	總 窒 素	蛋 白 性 窒 素	非 蛋 白 性 窒 素	糖 分 (葡萄糖として)
34	印	醬 油	1.1938	(15°)	29.28	0.96	0.05	0.91	2.41
35	同	同	1.1880	(22°)	31.21	1.11	0.05	1.06	2.32
36	同	同	1.2004	(15°)	31.52	1.36	0.04	1.32	4.78
37	同	同	1.1984	同	36.93	1.34	0.07	1.27	4.72
38	同	同	1.1922	同	30.67	1.15	0.11	1.04	4.89
39	同	同	1.1969	同	31.97	0.89	0.27	0.53	4.29
40	同	同	1.2000	同	38.13	1.51	0.09	1.42	5.99
41	上 令 印	同	1.1910	同	30.90	1.11	0.03	1.08	3.47
42	令 印	同	1.2046	同	37.64	1.29	0.05	1.24	4.90
43	山 十 印 最 上	同	1.1944	同	31.65	1.13	0.08	1.05	2.67
44	印	同	1.2030	同	33.37	1.41	0.06	1.36	3.64
45	山 十 印	同	1.2038	同	33.40	1.21	0.07	1.14	3.83
46	企 十 印	同	1.1948	同	30.01	0.98	0.05	0.94	3.44
47	印	同	1.2094	同	33.82	1.24	0.01	1.23	4.18
48	分 銅 日 本 印	同	1.1665	同	27.21	1.01	0.03	0.98	2.89
49	龜 甲 日 本 印	同	1.1517	同	24.03	0.89	0.02	0.87	1.56
50	扇 日 本 印	同	1.1642	同	26.83	0.81	0.03	0.78	1.51
51	相 生 印	同	1.2010	同	32.21	1.14	0.04	1.10	5.95
52	東 錦 印	同	1.1975	同	34.92	1.22	0.03	1.19	3.19
53	△ 印	同	1.2104	同	33.97	1.32	0.09	1.23	2.52
54	ヒ ゲ タ	同	1.2069	同	33.54	1.04	0.04	1.01	4.84
55	龜 甲 生 印	同	1.2167	同	33.30	—	0.09	0.89	1.87
56	龜 甲 富 印	同	1.2030	同	32.60	—	0.21	1.28	4.13
57	龜 甲 泉 山 印	同	1.2140	同	34.37	1.49	0.03	—	1.78
58	金 泉 印	同	1.1530	同	23.75	1.55	0.03	—	0.97
59	東 印	同	1.1890	同	30.93	1.16	0.05	—	4.31
60	別 上 京 印	同	1.1770	同	28.63	0.93	0.02	0.91	1.91
61	キ ク イ チ 印	同	1.2019	同	31.04	0.74	0.15	0.59	3.19
62	玉 龍 印	同	1.1879	同	35.33	0.06	0.87	—	2.98
63	印	同	1.1940	同	37.05	1.17	0.05	1.12	3.54
64	印	同	1.1960	同	36.53	1.31	0.05	1.26	3.65
65	美 人 印	同	1.1606	同	23.97	0.31	0.02	0.29	1.04
66	印	同	1.1983	同	31.99	1.08	0.02	1.06	2.80
67	金 印	同	1.2058	同	31.10	0.96	0.02	0.94	6.33
68	印	同	1.2058	同	32.46	1.01	0.05	0.96	3.76

糊 精	遊離酸 (乳酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發酸 (乳酸 として)	鎂物質 (灰分)	クロール ナトリウ ム	燐酸 (P_2O_5)	硫酸マグ ネシウム	熱量 (カロ リー)	備 考
0.74	—	0.05	0.50	18.53	17.54	—	0.18		
0.61	—	0.09	0.92	17.21	16.09	—	0.18		
0.50	0.67	0.07	0.56	16.46	(クロール) 9.70	0.42	—		
0.45	—	0.07	0.63	16.77	19.86	0.53	—		
0.42	0.89	0.10	0.74	15.68	(クロール) 8.71	0.42	—		
0.63	—	0.14	1.52	16.26	15.32	0.39	0.42		
1.06	—	0.14	0.65	19.70	18.02	0.48	—		アミノ酸性窒素 0.70 $P_{II}=4.62$
0.58	—	0.09	1.09	15.68	14.12	—	1.20		
0.28	—	0.07	0.65	20.72	19.89	0.45	—		
0.25	—	0.02	0.89	17.62	16.09	—	0.46		
—	0.75	0.08	0.63	16.50	15.08	—	—		
0.85	—	0.10	1.27	17.11	14.95	—	1.78		
0.37	—	0.09	0.50	17.21	15.95	—	0.23		
1.22	—	0.05	1.25	17.28	15.48	—	0.66		
1.20	—	0.03	0.57	15.26	14.39	—	0.37		
0.88	—	0.06	0.53	14.07	13.46	—	0.29		
0.79	—	0.05	0.55	15.19	14.27	—	0.36		
1.00	—	0.09	0.48	16.47	15.23	—	0.59		
0.65	—	0.06	0.62	17.49	16.67	—	0.50		
0.98	—	0.07	0.79	17.43	15.44	—	1.30		
0.93	—	0.05	0.89	18.00	15.40	—	0.56		
0.15	—	0.05	0.81	20.44	18.80	—	—		
0.59	—	0.09	0.78	16.67	15.78	—	—		
1.53	—	0.05	0.63	17.74	15.92	—	0.63		アミノ酸性窒素 0.94 有機鹽基性窒素 0.38 アムモニア性窒素 0.14
2.29	—	0.04	0.48	13.88	12.99	—	0.27		アミノ酸性窒素 1.27 有機鹽基性窒素 0.17 アムモニア性窒素 0.08
0.76	—	0.08	1.08	16.35	15.04	—	0.37		アミノ酸性窒素 0.74 有機鹽基性窒素 0.34 アムモニア性窒素 0.03
0.52	—	0.10	0.75	14.88	13.40	—	—		
2.41	0.57	0.08	0.45	17.36	(クロール) 9.96	0.27	—		
0.67	0.72	0.12	0.54	20.96	19.31	0.35	1.01		
0.32	—	0.06	0.53	20.52	18.16	0.04	—		
0.44	—	0.08	0.61	18.52	17.69	0.49	—		
0.32	—	0.04	0.26	17.50	16.42	0.11	0.28		
1.19	—	0.08	1.15	17.04	15.27	0.44	0.45		
1.01	—	0.07	0.64	17.42	15.85	0.35	0.41		
1.45	—	0.11	0.85	18.28	16.36	0.40	0.86		

番號	商標	名 稱	比 重	比重測定溫度	固 形 物 總 量	總 窒 素	蛋 白 性 窒 素	非 蛋 白 性 窒 素	糖 分 (葡萄糖として)
69	喜 撰	醬 油	1.1480	(15°)	23.41	0.71	0.07	0.64	4.11
70	寶 鏡 印	同	1.2740	同	22.42	0.35	0.09	0.26	1.76
71	易 牙	同	1.2094	同	41.13	1.58	0.09	1.49	1.69
72	福 榮 印	同	1.2108	同	39.83	1.29	0.05	1.24	7.12
73	万 印	同	1.1963	同	37.47	1.22	0.05	1.17	4.21
74	印	同	1.1913	同	37.53	1.22	0.08	1.13	4.17
75	印	同	1.2015	同	40.22	1.45	0.09	1.36	4.75
76	同	同	1.1761	同	32.83	0.97	0.05	0.92	3.34
77	同	同	1.1863	同	35.18	1.01	0.06	0.95	3.80
78	同	同	1.1921	同	36.17	1.30	0.04	1.26	4.64
79	松 島 印	同	1.1932	同	35.46	1.05	0.04	1.01	6.01
80	金 印	同	1.2072	同	38.29	1.02	0.05	0.97	3.34
81	テ ン ヨ 印	同	1.1952	同	36.35	1.48	0.06	1.42	4.38
82	上 星 印	同	1.2016	同	39.13	1.31	0.09	1.22	4.29
83	特 別 最 上	同	1.2056	同	33.66	0.65	0.04	0.61	4.33
84	同	同	1.2296	同	35.69	1.23	0.04	1.19	9.57
85	一	甘 露 醬 油	1.2285	同	38.33	1.60	0.10	1.50	7.72
86	一	酸性ヒゲタ醬油	1.2060	(23°)	33.37	1.16	0.03	1.13	5.04
87	一	賢 婦 醬 油	1.1916	(15°)	29.98	1.24	0.03	1.21	0.55
88	一	黃 金 醬 油	1.1765	同	32.14	0.84	0.04	0.80	2.03
89	一	天 眞 醬 油	1.2084	同	33.63	1.52	0.11	1.41	4.63
90	一	柏 木 式 釀 造 醬 油	1.2058	同	32.42	1.31	0.07	1.24	8.35
91	一	同	1.2193	同	33.42	0.99	0.14	0.85	7.97
92	一	萬 年 醬 油	1.2088	同	36.10	1.19	0.03	1.16	10.64
93	一	長 生 醬 油	1.2042	同	36.48	1.44	0.03	1.41	5.62 (糖質) 1.36
計	93 種	最 大	—	—	41.13	4.50	0.27	4.31	10.64
		最 小	—	—	21.37	0.06	0.02	0.25	0.46
		平 均	—	—	33.11	1.14	0.08	1.03	3.94

調 製

1	一	改 良 醬 油	1.1555	(15°)	25.12	0.32	0.04	0.28	(糖質) 4.11 1.39
2	一	同 (鹹味原液)	1.1900	同	28.81	0.35	0.02	—	(糖質) 4.11 3.34
3	一	醬 油	1.2045	同	31.14	4.91	—	—	5.78
4	照 內 式	特 許 醬 油 A	1.1809	同	26.58	0.76	0.05	0.71	2.68
5	同	同 F	1.2074	同	32.03	1.42	0.12	1.30	4.69

糊 精	遊離酸 (乳酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發酸 (乳酸 として)	礦物質 (灰分)	クロール ナトリウ ム	磷 酸 (P_2O_5)	硫酸マグ ネシウム	熱量 (カロ リー)	備 考
0.04	—	0.08	0.56	13.15	12.47	—	0.38		
0.32	—	0.02	0.39	16.20	15.09	—	—		
—	—	0.17	1.17	20.40	18.18	—	—		
0.98	0.92	0.06	0.83	20.03	18.57	0.42	—		
0.51	—	0.07	0.66	20.55	19.04	0.48	—		
2.00	—	0.09	0.89	19.21	17.80	0.43	—		
2.04	—	0.11	0.86	19.89	18.56	0.45	—		
1.31	—	0.09	0.96	19.23	16.75	—	—		
1.69	—	0.09	0.85	19.95	18.51	—	—		
1.52	—	0.12	0.71	20.18	18.71	0.42	—		$P^H=4.51$
1.36	—	0.13	0.76	19.79	15.39	—	—		
3.33	—	0.02	0.58	22.91	20.22	0.33	—		$P^H=4.70$
0.64	—	0.09	0.94	20.25	17.04	0.47	—		$P^H=4.39$
0.97	—	0.19	0.97	20.16	17.80	0.46	—		$P^H=4.36$
1.14	—	0.06	1.58	16.41	14.88	—	0.52		
1.02	—	0.06	0.73	17.65	16.56	—	0.34		
1.20	—	0.13	1.17	15.58	13.71	—	1.19		
0.43	—	2.14	0.67	17.32	14.57	—	0.91		
0.03	0.68	0.08	0.55	17.56	(クロール) 9.47	0.50	—		
1.77	—	0.05	0.54	19.39	18.13	—	—		
0.61	1.31	0.19	1.03	15.81	14.15	0.22	0.45		
0.40	—	0.15	0.46	16.93	14.99	0.41	1.21		
0.56	—	0.14	0.66	16.91	15.42	0.67	0.96		
0.31	—	0.08	0.60	20.74	19.05	0.32	—		$P^H=5.00$
1.02	—	1.07	1.01	19.39	17.82	0.43	—		$P^H=4.15$
7.12	1.35	2.14	1.58	23.80	20.41	0.97	1.90		
0.03	0.53	0.02	0.06	11.67	8.84	0.04	0.18		
1.06	0.93	0.13	0.77	18.11	16.27	0.40	0.62		

醬

油

0.10	—	0.03	0.25	14.03	13.21	—	0.36		
0.17	—	0.03	0.31	16.51	15.91	—	0.24		アミノ酸性窒素 0.24 有機鹽基性窒素 0.06 アムモニア性窒素 0.03
4.35	—	0.08	1.00	18.28	17.37	—	—		豆腐酸汁, 天草, 味噌, 鰹 エキス, 鹽, 甘酒等より製 す
0.55	—	0.06	0.57	17.50	16.06	—	0.28		
0.14	—	0.06	0.65	16.57	14.49	—	0.32		

番號	商標	名稱	比重	比重測定溫度	固形物總量	總窒素	蛋白質窒素	非蛋白質性窒素	糖分(葡萄糖)として
6	松葉富印	特許改良醬油	1.1810	(15°)	28.16	1.07	0.10	0.97	1.97
7	—	馬鈴薯醬油	1.1359	同	22.69	0.79	0.03	0.76	0.10
8	—	人工的加工製造醬油	1.1870	同	29.84	0.56	0.10	0.46	4.38
9	特許星ノ印	醬油	1.1780	同	27.30	0.83	0.09	0.74	3.96
10	國粹印	改良醬油	1.2079	同	32.91	1.15	0.04	1.11	6.86
11	—	カルチウム醬油	1.1398	同	22.50	0.21	0.02	0.19	1.81
12	—	榮發醬油	1.2389	同	—	—	0.70	—	(轉化糖)5.56
13	—	鯉醬油	1.1991	同	35.92	1.31	0.04	1.27	3.59
14	—	味の王醬油	1.2203	同	44.97	2.35	0.03	2.32	—
15	フヂイチ印	榮發醬油	1.2045	同	37.37	1.54	0.03	1.54	2.49
16	—	粉末美味醬油	—	—	—	—	0.60	—	—
17	—	安房の花	—	—	—	—	0.80	—	(轉化糖)4.96
18	—	臺所の華	—	—	39.30	0.60	0.10	0.50	(蔗糖) 7.96 (葡萄糖)5.38
19	—	理研無鹽醬油	1.2016	(15°)	35.57	0.39	—	—	(轉化糖)2.82 (蔗糖) 0.22

鼓 漿

1	茶印	鼓漿(タマリ)	1.2105	(15°)	39.96	1.74	0.20	1.54	7.26
2	茶印	同	1.2198	同	39.22	1.43	0.11	1.32	5.79
3	—	白鼓漿	1.1988	同	40.79	—	0.80	—	14.49
4	茶印	鼓漿漿油	1.2200	同	34.76	1.66	0.02	1.64	1.85
5	—	味噌精	1.2395	同	43.99	1.30	0.03	1.27	7.51

わ り

1	茶印	ワリシタ	1.2348	(15°)	44.61	0.40	0.05	0.35	1.87
2	—	割之水	1.1217	同	42.40	1.15	0.01	1.14	4.02

糊 精	遊離酸 (乳酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發酸 (乳酸 として)	銨物質 (灰分)	クロール ナトリウ ム	磷 酸 (P_2O_5)	硫酸マグ ネシウム	熱 量 (カロ リー)	備 考
0.16	—	0.06	0.59	17.38	15.38	—	0.25		
1.76	—	0.08	0.71	12.34	11.33	0.19	0.25		
3.27	—	0.09	0.43	16.38	14.94	—	0.83		醤油, 食鹽, 水飴, カラメル, ゼラチン等より製す
1.37	—	0.12	0.34	16.58	14.65	—	1.17		
0.32	—	0.30	0.34	16.18	14.61	—	0.67		
3.58	—	0.12	0.15	13.17	11.59	—	0.23		石灰(CaO)1.00
8.80	—	—	—	20.93	19.47	—	—		其他無窒素有機物 13.03, 水分47.30, 糖, 餅米, 鳩麥, 大豆, 鰯, カゼイン, 食鹽, 蜂蜜等より製す
1.93	—	0.07	1.46	20.19	18.49	—	—		鰹, 鰯, 食鹽, 味淋, 醤油等より製す
—	—	—	—	23.79	19.98	—	—		$P^H=5.66$, 豊年豆粕, 食鹽等より製す
1.20	—	0.11	0.93	22.55	20.68	0.39	—		$P^H=4.79$, 酸化カルチウム(CaO)0.12, ヨード痕跡
—	—	—	—	(其他の銨物質) 22.05	50.31	—	—		其他無窒素有機物 23.00, 水分0.60, 昆布, 食鹽, 白糖, カラメル, 甘茶エキス, モロミ, 乳糖, 澱粉等より製す
—	—	0.01	0.40	15.32	14.25	—	—		其他無窒素有機物 3.99, 水分70.24, 唐辛, 絲アラメ, 醤油, 肝臓, 砂糖等より製す
0.63	—	—	—	19.54	18.34	—	—		粗脂肪0.08
—	—	—	1.49	17.49	1.70	0.09	—		林檎酸曹達22.77 $P^H=5.55$
醬 油									
0.82	—	0.09	0.76	24.85	22.18	0.63	—		
0.58	—	0.06	0.53	23.27	21.09	0.65	—		
0.17	—	0.10	0.39	17.09	15.94	—	—		
0.98	0.57	0.30	0.36	18.02	(クロール) 9.47	0.51	—		
2.08	—	0.03	1.39	22.48	20.59	0.37	—		大豆, 玄米, 麴, 食鹽等より製す
し た									
1.45	0.89	0.11	0.87	10.38	9.93	0.27	—		粗脂肪0.03
—	0.28	—	—	17.00	16.22	—	—		

23. ソース類

番 號	名 稱	水 分	固形物 總 量	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	クロー ルナト リウム	磷 酸 (P_2O_5)	備 考
1	世界長ソース	—	—	1.44	0.71	(葡萄糖) 5.14 (蔗糖) 3.41	—	1.36	8.26	7.53	—	遊離酸(醋酸) 2.71
2	犬印ソース	—	27.06	(不溶性) 2.71 (可溶性) 2.69	0.32	—	—	(糖分) 7.84	13.38	9.48	0.33	揮發酸(醋酸) 1.56, 不 揮發酸(枸橼酸) 0.12, カリ(K_2O) 2.24
3	同	—	15.70	(不溶性) 0.23 (可溶性) 0.19	0.14	(葡萄糖) 8.89	—	(糖料) 0.13	3.74	3.06	—	揮發酸(醋酸) 1.59, 不 揮發酸(枸橼酸) 0.23
4	トマトソース	—	7.19	0.18	0.08	(果糖) 4.64	0.28	—	0.48	—	—	遊離酸(枸橼酸) 0.49
5	トマトケチャップ	71.13	—	1.50	0.18	(糖分總量) 20.38	0.37	3.53	2.91	—	—	

24. 食 酢 類

番 號	商 標	品 名	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	醋 酸	越 幾 斯	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	糖 分 (葡萄糖 として)	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
1	花の浪印	食 酢	淡黄色澄明, 固 有の氣味を有す	1.0110	4.24	1.54	—	0.01	0.21		糊精 0.08
2	黄金印	同	淡褐色澄明, 固 有の氣味を有す	1.0110	2.91	3.33	1.58	—	0.13		同 0.06
3	山吹印	同	同	—	4.08	4.05	—	—	0.20		
4	㊥印	同	同	1.0154	3.47	1.97	—	—	0.77		食鹽($NaCl$) 0.62, 蔗糖 0.32
5	㊦印	同	同	1.0128	3.75	1.36	—	—	0.80		同 0.45
6	㊧印	同	同	1.0130	4.03	1.58	—	—	1.06		同 1.00
7	徳用 美味萬年	同	同	—	11.26	0.80	—	2.70	0.03		蟻酸 0.09, 蟻酸の含量多き ため調味料として適當ならず
8	千年印	同	類黄色澄明, 固 有の氣味を有す	1.0090	5.20	0.30	—	—	0.26		
9	神印	同	同	1.0102	5.61	0.63	0.29	—	0.04		礦物質中磷酸(P_2O_5) 0.014 銅著量
10	上印	同	同	1.0102	5.70	0.47	0.27	—	0.06		礦物質中磷酸(P_2O_5) 0.015
11	中印	同	同	1.0068	4.35	0.28	0.12	—	0.03		同 (同) 0.006
12	吟印	同	同	1.0117	6.03	0.79	0.41	—	0.07		礦物質中磷酸(P_2O_5) 0.016 亜鉛著量
13	櫻忠	同	同	1.0360	4.56	5.26	0.77	—	1.56		礦物質中磷酸(P_2O_5) 0.01
14	企印	同	同	1.0084	6.02	0.19	0.07	0.01	0.04		同 (同) 0.003
15	吟上印	同	同	1.0156	7.18	0.52	0.55	0.40	0.10		同 (同) 0.01
16	最上印	同	同	1.0115	6.49	0.46	0.22	0.30	0.05		同 (同) 0.01
17	—	同	淡黄色少量の沈 澱物及固有の氣 味を有す	(17.5°) 1.012	5.40	1.76	—	0.30	0.07		糊精 0.29
18	—	同	淡黄色潤濁し固 有の氣味を有す	1.0142	4.66	2.87	0.20	—	0.26		グリセリン 0.38, 磷酸(P_2O_5) 0.08, アルコール痕跡
19	—	同	淡褐色澄明, 固 有の氣味を有す	1.02	4.68	4.71	—	—	0.27		糊精 0.16
20	—	同	同	1.011	4.13	1.21	—	0.01	0.40		同 0.07
21	—	同	同	—	5.74	5.43	—	—	2.50		礦物質は 主として ($NaCl$) よりなる

番號	商 標	品 名	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	醋 酸	越幾斯	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	糖 分 (葡萄糖 として)	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ リ ー)	備 考
22	—	食 酢	淡褐色澄明固有 の氣味を有す	—	6.18	1.34	—	—	0.09		
23	—	同	同	1.0130	4.80	2.84	—	—	0.15		
24	—	トマト酢	淡褐色液固有 の氣味を有す	1.0171	4.64	4.69	0.68	—	0.97		轉化糖2.53, 食鹽(NaCl)0.54 磷酸(P_2O_5)0.04
25	—	同	同	1.0276	5.62	4.22	0.74	—	0.56		轉化糖2.48, 食鹽(NaCl)0.12 磷酸(P_2O_5)0.03
26	—	拾 培 酢	淡黄褐色澄明固 有の氣味を有す	—	34.80	1.69	—	—	0.17		轉化糖0.40, 糊精其他の有 機物 1.12
27	—	衛 生 酢	無色澄明固有 の氣味を有す	—	2.23	0.78	—	0.23	0.03		蔗糖 0.47
28	—	酢 の 素	淡黄色澄明固有 の氣味を有す	—	36.76	9.92	—	—	0.26		
29	—	大 豆 酢	類黄白微に乳狀 を呈し固有の氣 味を有す	1.0869	3.86	22.89	0.11	—	0.28		轉化糖1.09, 蔗糖0.09, 無窒 素有機物11.51, $P^H=3.20$
30	—	赤 江 酢	類黄白澄明固有 の氣味を有す	1.0208	3.15	2.30	0.98	—	0.28		無窒素有機物1.04, $P^H=3.17$
計	28 種	第26號及 第28號を 算入せず	最 大	—	11.26	22.89	1.58	2.70	2.50		
			最 小	—	2.23	0.19	0.07	0.01	0.03		
			平 均	—	5.00	2.81	0.47	0.49	0.40		

25. 茶, 珈琲及ココア類

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ リ ー)	備 考
----	-----	-----------------	-----	----------------------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------	----------------------	-----

緑 茶

1	緑 茶	—	2.67	(総窒素) 4.15	3.74	—	—	—	5.96		糊精11.36, 水に可溶性 成分38.57, 鞣酸16.79, カフェイン 2.26
---	-----	---	------	---------------	------	---	---	---	------	--	---

緑 茶 調 製 品

1	茶 エ キ ス	—	30.21	3.99	—	—	—	53.32	4.62		鞣酸 6.93, カフェイン 0.93
2	茶 コ ー	淡黄綠色粉末	0.63	—	—	(蔗糖) 82.97	1.82	12.83	0.71		鞣酸 0.67, カフェイン 0.39
3	玉 の 露(茶糖)	帶黄綠色粉末	1.69	3.32	0.67	(同) 71.82	1.51	11.66	1.33		
4	番 茶 精	同	4.42	14.57	—	—	—	17.06	12.23		鞣酸45.68, カフェイン 6.04
5	國産榮榮茶	緑 色 粉 末	4.88	26.61	11.30	(蔗糖) 38.37	5.09	9.04	4.47		カフェイン 0.24
6	フ レ ン テ イ	淡類綠色粉末	0.82	2.35	—	(同) 93.82	—	1.07	0.65		鞣酸 1.09, カフェイン 0.20

紅 茶

1	ミ カ ド 紅 茶	帶黑暗褐色	10.10	23.75	1.97	—	7.30	—	6.22		エキス分 32.95, 鞣酸 1.14, カフェイン 0.68
---	-----------	-------	-------	-------	------	---	------	---	------	--	------------------------------------

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロー リー)	備 考
----	-----	-----------------	----	--------------------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------	--------------------	-----

紅 茶 調 製 品

1	ミカド紅磚茶	帶黑褐色板狀	11.06	25.39	1.65	—	6.27	—	5.81		エキス分 35.95, 鞣酸 1.71, カフェイン 0.98
2	紅 茶 精	帶赤褐色粉末	4.65	15.00	—	—	—	27.65	12.45		糊精 3.58, 鞣酸 30.66, カフェイン 6.01
3	レモンテイ	淡類紅色粉末	0.88	1.14	— (蔗糖)	93.21	—	—	0.55		鞣酸 0.03, カフェイン 0.19

珈 琲

1	珈 琲	—	8.38	9.41	13.98	—	64.08	—	4.15		水に可溶性エキス分 21.28, カフェインを抽出せる珈琲豆なり
2	同	黒褐色粗末	2.82	13.25	14.10	—	20.33	43.37	4.30		水に可溶性エキス分 26.34, 有機性物質 92.88, カフェイン 1.83
3	同	類褐色粉末	9.64	9.19	4.66	—	—	72.41	4.10		磷酸 (P_2O_5) 1.03, 石灰 (CaO) 0.73
4	同	黒褐色粗末	2.69	15.08	15.88	—	15.13	45.11	4.60		水に可溶性エキス分 26.46, 有機性物質 92.71, カフェイン 1.51

コ コ ア

1	コ コ ア	褐色粉末	8.41	17.88	27.86	—	4.29	31.38	8.27		テオブロミン 1.91
2	虎印人蔘ココア	類褐色粉末	6.56	13.13	4.63 (蔗糖)	22.40	—	47.08	2.42		
3	理想ココア	同	8.15	23.91	17.33 (同)	21.79	2.88	4.76	2.94		澱粉 21.24
4	同	類黄色粉末	2.11	31.01	15.92 (同)	19.12	1.64	26.18	4.02		
5	ココアビーズ	—	4.99	13.06	47.89	—	3.03	27.19	3.84		漆洲産
6	同	—	4.51	14.04	52.52	—	2.30	22.80	3.83		コロボ産
7	同	—	4.96	13.38	50.18	—	2.70	24.95	3.83		バタビヤ産

桑 茶

1	桑 (茶代用品)	—	8.02	5.11	0.84	—	44.80	37.94	3.29		水に可溶性エキス分 8.98, 桑の幹を切截し加熱したるもの
2	同	—	8.44	5.93	1.37	—	47.80	32.13	4.33		水に可溶性エキス分 10.80, 桑の幹を切截し加熱したるもの
3	南部桑茶	—	8.16	5.27	1.88	—	42.89	39.17	2.63		水に可溶性エキス分 10.79, 有機性物質 89.21, 桑の幹を切截乾燥し之に蜀黍を混加したるもの
4	香入桑茶	—	7.93	6.04	2.03	—	43.06	37.31	3.63		水に可溶性エキス分 8.30, 有機性物質 88.44, 桑の幹を切截乾燥し之に蜀黍を混加したるもの
5	森の桑茶	—	6.83	3.36	1.27	—	50.17	36.20	2.17		水に可溶性エキス分 9.91, 有機性物質 91.00
6	銘 桑	濃緑色茶に類する物質なるも氣味を異にす	6.29	31.28	3.19	—	9.40	38.77	11.07		水に可溶性エキス分 37.12, 有機性物質 82.64

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質) として	粗脂肪	糖 分	纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ リ ー)	備 考
珈 琲 及 茶 類 似 品											
1	焙製何首烏葉	暗褐色外觀茶に類す	6.50	20.80	4.67	—	9.09	43.00	97.0		水に可溶性エキス分22.28, 有機性物質83.80 鞣酸6.22
2	何首烏珈琲	褐色粉末	1.01	8.32	1.67	—	3.68	85.39	0.03		
3	麥 茶	—	8.50	23.59	9.11	—	2.96	52.17	3.61		
4	ビタミン珈琲	褐色粉末	5.93	32.40	16.75	—	7.22	30.07	7.63		
5	松の實珈琲	同	7.77	10.56	11.18	—	2.14 (主として 澱粉)	66.00	2.07		水に可溶性エキス分14.13, 有機性物質90.16 カフェイン0.28, 松の實, 松葉, 玄米及珈琲より製す
6	珈琲代用松葉強精劑	類綠色粉末	8.01	8.36	5.00	—	9.20 (同)	67.17	2.26		松葉, 艾及糯米より製す
7	食料柯及阿乳	同	7.28	26.52	14.25	—	1.42 (主として 澱粉)	46.92	3.62		
8	薏 苡 茶	—	10.05	13.19	4.54	—	2.72 (麥芽糖)	67.79	1.71		薏苡より製す
9	玄米コーヒー	類褐色粉末	7.82	10.50	2.86	2.37	2.30	72.52	1.63		
10	同	褐色粉末芳香を有す	6.33	8.64	2.12	—	—	81.43	1.48		
11	同	同	3.65	8.79	2.68	—	2.68 (主として 澱粉)	80.66	1.54		
12	同	同	2.56	8.34	2.86	—	1.97	82.58	1.69		
13	同	同	9.40	8.43	2.87	—	—	77.94 (主として 澱粉)	1.36		
14	大和コーヒー	褐色粉末	3.99	36.97	15.95	—	—	39.31 (主として 澱粉)	3.96		大豆及玄米より製す
15	同	類黄褐色粉末	7.45	12.91	5.23	—	2.90	62.36	2.15		玄米, 糖及大豆より製す
16	同	類褐色粉末	6.44	7.88	2.71	—	1.91	79.47 (主として 澱粉)	1.59		
17	日本コーヒー	褐色粉末芳香を有す	2.62	39.70	17.25	—	—	36.33 (主として 澱粉)	4.10		大豆及玄米より製す
18	同	同	1.24	33.69	11.58	—	—	49.45	4.04		
19	日 本 (ヤマトココア)	類黄褐色粉末	3.98	28.97	12.16	4.51 (麥芽糖)	21.20	—	4.05		澱粉12.84, 糊精12.29 大豆, 玄米及小麥等より製す
20	玄米コーヒー	帯褐白色粉末	5.86	11.78	7.62	8.62 (乳糖)	1.32	60.99 (主として 澱粉)	3.81		石灰(CaO)0.60
21	北海コーヒー	類褐色粉末	3.53	5.27	1.62	3.46 (同)	1.29	83.70 (主として 澱粉)	1.13		磷酸(P ₂ O ₅)0.35
22	何首烏コーヒー	褐色粉末	1.01	8.32	1.57	—	3.68	85.39	0.03		

26. 調 味 料

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	グルタミン酸ナトリウム $\left[\begin{array}{c} \text{CH} \backslash \text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH} \\ 2 \quad \text{CH}_2 - \text{COONa} \end{array} \right]$	遊離酸グルタミン酸 $\left[\begin{array}{c} \text{CH} \backslash \text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH} \\ 2 \quad \text{CH}_2 - \text{COOH} \end{array} \right]$	クロール ナトリ ウム	水 分 (120°C に 於ケル乾 燥減重量)	備 考
1	調 味 料	白色粉末	84.21	0.58	2.66	12.47	水に殆ど透明に溶解し其水溶液は微弱酸性反應を呈す
2	同	類白色粉末	36.81	1.69	44.84	9.62	水に微に黄色を呈して殆ど溶解し其水溶液は微弱酸性反應を呈す

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	グルタミン酸ナトリウム $\left[\begin{array}{c} \text{CH} \begin{array}{c} \text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH} \\ \text{CH}_2-\text{COONa} \end{array} \end{array} \right]$	遊離酸グルタミン酸 $\left[\begin{array}{c} \text{CH} \begin{array}{c} \text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH} \\ \text{CH}_2-\text{COOH} \end{array} \end{array} \right]$	クロール ナトリウム	水 分 (120°C ニ 乾燥減量)	備 考
3	調 味 料	類 白 色 粉 末	59.31	—	30.16	7.99	水に微黄色を呈し殆ど透明に溶解し其水溶液は中性反応を徴す
4	同	同	81.96	—	5.82	10.11	水に殆ど透明に溶解し其水溶液は中性反応を徴す
5	同	同	71.74	4.83	6.65	9.66	水に微黄色を呈し殆ど透明に溶解し其水溶液は弱酸性反応を徴す
6	同	同	86.80	—	1.09	9.38	窒素總量 7.28. アミノ酸性窒素 7.20. 水に微黄色を呈し殆ど透明に溶解し其水溶液は中性反応を呈す
7	同	白 色 粉 末	87.11	—	1.29	(125°C) 9.74	水に透明に溶解し其水溶液は中性反応を呈す
8	同	同	85.72	0.31	2.78	—	水に透明に溶解し其水溶液は微弱酸性反応を呈す
9	同	同	83.80	0.42	3.64	—	同
10	同	同	86.14	0.70	1.64	(125°C) 10.97	同
11	調味料 (ミラクル)	同	82.13	1.84	3.30	(同) 12.16	同
12	同 (富士)	同	88.19	—	0.31	(同) 11.19	水に容易に溶解し其水溶液は中性反応を呈す
13	同 (味 櫻)	類 白 色 粉 末	81.06	0.91	0.41	16.02	水に微黄色を呈し殆ど透明に溶解し其水溶液は微弱酸性反応を徴す
14	同 (味千福)	白 色 粉 末	87.11	1.80	1.66	9.34	水に殆ど透明に溶解し其水溶液は弱酸性反応を呈す
15	調味料 (味ノー) A	同	81.14	2.00	4.85	10.41	同
16	同 B	同	77.19	2.43	8.19	9.74	同
17	同 C	同	70.39	0.77	8.28	12.43	葡萄糖 7.57. 水に殆ど透明に溶解し其水溶液は弱酸性反応を呈す
18	同 新A	同	88.93	0.73	0.39	9.78	水に殆ど透明に溶解し其水溶液は弱酸性反応を呈す
19	同 新B	同	82.15	1.19	6.07	10.51	同
20	味 日 本	同	89.11	—	0.90	(125°C) 9.97	

27. 食 用 油 類

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	引火點 (ペンシキ ーマルテ ンズ法)	凝固點	鹼化數	沃度數 (ブル法)	遊離酸 (油酸)	酸 數	屈折數 (25°C ニ 測定)	屈折率	備 考
椿 油												
1	冷壓製RB椿油	類黄色の油にして固有の氣味を有す	0.9136	—	—	191.45	80.02	1.18	—	—	—	粘度 (エングラー法) 11.75. 本品は純粹なる山茶油と認め難し
2	伊豆大島産椿油	黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	0.9192	—	-10°	194.70	106.90	—	—	—	1.47	
3	正 椿 油	同	0.9170	—	-7.3°	189.34	82.15	—	5.95	—	1.47	

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	引火點 (ペンペン マールテ ンス法)	凝固點	鹼化數	沃度數 (ヒュー ブル法)	遊離酸	酸 數	屈折數 (牛脂用 折光計 25°Cに て測定)	屈折率	備 考
4	伊豆七鳥産 本島椿油	淡黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9160	—	-6.9°	199.45	82.34	—	5.73	—	1.47	
5	新玉椿油	微黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9155	—	-7.5°	191.74	82.34	—	5.39	—	1.47	ヘーネル數 94.92, ライヘルトマイス ル數 0.22
6	椿 油	同	0.9189	—	-15°	205.44	102.98	—	4.10	—	—	沃度數高きも其他 は椿油の性狀に一 致す
7	優美椿油	黄色の油にして 固有の氣味を有 す	0.9171	—	-15°	190.20	81.26	—	4.10	—	—	ビーバー氏試薬に 對して微弱, エラ イデン試薬稍良, ハルフェン氏及ボ ードアン反應陰性 本品は山茶油の性 狀に一致す
8	椿 油	—	0.9161	—	-6.6°	191.82	81.10	—	2.65	—	1.469	(ウイス 法)
9	八丈椿油	淡黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9163	—	-7.9°	191.79	80.91	—	1.16	—	1.469	
10	椿 油	—	0.9163	—	-6.8°	191.50	80.19	—	1.87	—	1.469	
11	同	淡黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9164	—	-5.6°	189.69	80.86	—	2.58	—	1.469	
12	同	同	0.9162	—	-4.0°	189.32	80.63	—	3.21	—	1.469	
13	クロビ椿油	潤濁せる淡黄色 の油なり	0.9161	—	-15°	188.01	80.31	—	—	—	—	ビーバー反應良, 胡麻油及棉實油を 檢出せず
14	ヒシエス印 純良椿油	—	0.9166	—	—	191.50	81.21	—	—	—	—	エライデン及ビー バー反應良, 胡麻 油, 菜種油及棉實 油の反應なし

胡 麻 油

1	胡 麻 油	類黄色の油にし て固有の氣味を 有す	0.9244	251° (763.5mm)	—	192.02	116.59	—	0.52	—	—	
2	☉印胡麻油(A)	帶褐黄色澄明の 油にして固有の 氣味を有す	0.9240	262° (761mm)	—	188.09	113.27	0.48	—	—	—	
3	同 (B)	類黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9230	261° (761mm)	—	192.49	108.88	0.77	—	—	—	
4	食用胡麻油	帶褐黄色澄明の 油にして固有の 氣味を有す	0.9233	230° (765mm)	-4.8°	185.88	111.79	0.77	—	—	—	
5	胡 麻 油	類黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9240	238° (773mm)	-6.5°	189.98	112.84	0.21	—	—	—	エライデン反應, ボードアン反應, ビーバー反應及ハ ルフェン反應各良
6	同	—	0.9250	—	-6°	191.00	112.50	—	—	—	—	胡麻油の特徵に略 一致す
7	白胡麻油	帶褐黄色澄明の 油にして固有の 氣味を有す	0.9250	—	-6°	190.00	110.00	—	1.20	—	1.476	
8	胡麻太白油	類黄色の油にし て微に特異の臭 氣を有す	0.9240	—	—	191.30	111.50	—	0.27	—	—	
9	星印胡麻油	淡黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9240	238° (757mm)	—	188.21	114.31	—	2.58	68.90	—	

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	引火點 (ペンシキ ニマルテ ンス法)	凝固點	鹼化數	沃度數 (ビュル 法)	遊離酸 (油酸)	酸 數	屈折數 (25°に 測定)	屈折率	備 考
10	高島屋胡麻油	帯褐黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	0.9242	238 (765 mm)	-5.8°	189.60	114.44	—	1.02	69.20	—	胡麻油の特數に一致す
11	マルヤマニ印胡麻油	同	0.9245	231 (764 mm)	-5.6°	190.34	114.68	—	1.12	69.20	—	
12	食卓用胡麻油	黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	0.9248	229 (766 mm)	-5.8°	191.41	114.43	—	—	—	—	
13	白胡麻油	類黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	0.9241	235 (749 mm)	—	190.50	118.74	—	1.03	71.15	—	

大豆油

1	大豆油	—	0.9235	—	—	—	—	0.38	—	—	—	酸價0.76, 水分0.07 不純物(石油エーテル不溶分)0.002
2	マゾラサラダ油	黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	0.9232	230° (760 mm)	—	191.98	114.65	—	0.04	71.10	—	
3	スキートビー印サラダ油	淡黄色澄明の油にして特異の弱き臭氣を有す	0.9250	—	-15°	193.00	133.00	—	—	—	—	概して大豆油の性狀に一致するものと認む
4	日清サラダ油	—	0.9240	—	—	189.90	129.30	—	3.03	—	—	
5	アセトコサラダ油	—	0.9280	—	—	191.40	136.40	—	1.63	—	—	
6	◆ヂエツサラダオイル	—	0.9220	—	—	194.53	105.95	—	0.14	—	—	
8	日清サラダ油	—	0.9240	—	—	190.60	132.50	—	0.23	—	—	
8	大豆油	淡褐黄色の油にして微に特異の臭氣を有す	0.9250	—	—	194.50	133.20	0.70	1.40	—	—	

落花生油

1	落花生油	類黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	0.9188	—	—	191.52	99.59	0.07	—	—	—	粘度 10.62
2	同	類黄色澄明の油にして殆ど無臭なり	0.9160	—	—	191.00	100.00	—	0.80	—	—	ボードアン及ハルフェン氏反應陰性 落花生油の性狀に一致す
3	冷壓製落花生油	類黄色澄明の油にして固有の氣味を有す	(15.5°) 0.9180	—	—	189.75	90.82	0.19	—	—	—	粘度 11.6

椰子油

1	椰子油	類白色固結せる油にして温むれば黄色油狀の液となる	(20°) 0.9199	—	—	268.80	—	—	33.04	—	—	グリセリン 14.70
2	食料椰子油	白色脂肪塊にして椰子固有の氣味を有す	—	—	—	255.92	7.37	—	—	35.00	—	熔融點25°, ライヘルトマイスル數7.00
3	椰子油(瓜哇産)	類白色軟膏様の塊なり	—	—	22°	257.00	8.80	4.90	—	—	—	熔融點 24°
4	同	同	—	—	17°	263.00	9.40	2.36	—	—	—	熔融點 24°

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	引火點 (ペンシキ ーマルテ シス法)	凝固點	鹼化數	沃度數 (ビュッ 法)	遊離酸 (油酸)	酸 數	屈折數 (20°Cに て測定)	屈折率	備 考
棉 實 油												
1	プリムローズ印 棉 實 油	黄色澄明の油に して固有の氣味 を有す	0.9234	220° (772 mm)	-1°	194.82	112.48	—	0.11	68.40	—	
2	ダイヤモンド印 棉 實 油	同	0.9219	248° (762 mm)	-4.5°	195.20	103.52	—	0.03	66.60	—	
菜 種 油												
1	菜種製白絞油	黄色澄明の油固 有の氣味を有す	0.9146	241° (769.8 mm)	—	176.64	98.22	0.84	—	—	—	粘度 13.10
2	食料油(菜種油)	淡黄色の油なり	0.9110	—	-10°	176.40	98.20	—	—	—	—	脂肪酸(熔融點19° 凝固點12°)
雜 油 類												
1	冷壓製アラチス 油	殆ど無色の油な り	0.9183	223.5° (771.2 mm)	—	190.86	93.73	0.28	—	—	—	粘度 11.19
2	加熱製アラチス 油	類黄色の油なり	0.9187	—	—	188.80	94.70	0.08	—	—	—	粘度 10.37
3	金 駄 羅 油	類黄色澄明の油 なり	0.9229	243° (761 mm)	—	191.08	114.15	—	1.22	74.30	—	
4	罎 印 金 駄 羅 油	黄色澄明の油に して固有の氣味 を有す	0.9247	231° (760 mm)	—	190.78	117.24	—	0.84	70.20	—	
5	天 駄 羅 油	類黄色澄明の油 にして固有の氣 味を有す	0.9244	—	-11°	190.25	129.00	—	0.20	—	—	粘度 8.77
6	日 清 フ ラ イ 油	同	0.9148	248° (770 mm)	-8°	193.89	139.84	—	—	—	—	粘度 8.75, 酸價 0.27

28. 砂糖及糖製品類

番 號	名 稱	水 分	糖 分		澱 粉	其 他 の 有 機 物	鐵 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
			轉 化 糖	蔗 糖					
砂 糖 類									
1	砂 糖	3.50	6.60	88.50	—	—	1.23	390	水に不溶分 0.11
2	同	4.10	7.29	87.27	—	—	1.14	387	同 0.12
3	同	5.00	11.28	82.02	—	—	1.57	382	同 0.12
4	同	6.00	14.75	77.25	—	—	1.74	377	同 0.13
5	同	3.00	4.44	83.19	4.78	—	0.50		
6	同	2.02	0.94	97.03	—	—	0.01		
7	同	1.53	2.11	96.21	—	—	0.15		
8	PRR 砂 糖	0.58	1.00	98.13	—	—	0.27		非糖質(差分) 0.02
9	砂 糖	0.35	2.26	97.22	—	—	0.05		

番 號	名 稱	水 分	糖 分		澱 粉	其 他 の 有 機 物	礦 物 物 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
			轉 化 糖	蔗 糖					
10	粉 砂 糖	0.68	0.18	90.60	—	—	0.04	372	
11	黄 双 目 砂 糖	1.07	1.88	96.67	—	—	0.38	404	
12	臺 灣 原 糖	1.38	4.27	91.96	—	—	0.40	394	
13	同	1.26	5.85	91.96	—	—	0.41		
14	同	1.05	6.92	91.39	—	—	0.48		
15	瓜 哇 糖	14.36	31.40	40.28	—	—	9.78	293	
16	分 蜜 糖	0.52	1.00	97.88	—	0.36	0.25	407	
17	同	0.27	0.66	98.06	—	0.63	0.39	407	
18	同	0.40	1.70	97.02	—	0.65	0.24		
19	同	0.33	0.96	97.97	—	0.48	0.26		
20	同	0.56	1.22	96.92	—	0.98	0.32	406	
21	同	0.23	1.03	96.85	—	1.54	0.30		

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分	糊 精	其 他 の 無 窒 素 有 機 物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
-----	-----	-----	----------------------	-----	-----	-----	-------------------------	-------------	-----------------	-----

滋 養 糖 類

1	滋 養 糖	4.12	0.44	0.30	—	—	(主として糖分) 94.13	1.02	389	
2	同	2.55	—	0.14	(糖分總量) 61.48	35.46	—	0.41		
3	ヒシ印 滋養糖	4.90	1.31	0.22	—	—	(主として) 糖分糊精 92.99	0.58		
4	大 印 滋 養 糖	3.14	1.18	—	(麥芽糖) 66.52	27.13	0.60	1.43		食鹽(NaCl)0.32, 磷酸(P ₂ O ₅)1.65, 石灰(CaO)0.07,
5	イヌ井 滋養糖	4.90	—	—	(葡萄糖) 6.92	(澱粉) 0.22 57.36	—	0.60		
6	獨逸ソキスレツ ト製滋養糖	3.95	3.72	0.43	—	—	(主として糖分) 90.92	0.98		
7	滋 養 糖	2.55	—	0.10	(轉化糖) 61.48	35.46	—	0.41	398	
8	滋 強 糖	0.61	—	—	(葡萄糖) 98.29	—	(主として糊精) 38.98	1.10		食鹽(NaCl)0.84
9	ケーニシスネー ルマルツエキ ストラクト	3.64	7.16	—	(麥芽糖) 48.25	—	—	1.97		
10	コーンシュガー	2.16	—	—	(葡萄糖) 97.82	—	(主として糊精) 9.50	0.02	401	玉蜀黍澱粉等より製す
11	葡 萄 糖	24.44	—	—	(同) 65.68	—	—	0.36	308	遊離酸(硫酸)0.02
12	參松印 粒 狀 葡 萄 糖	10.56	—	—	(同) 89.31	—	(主として糊精) 10.80	0.13		
13	精製グルコース	20.34	—	—	(同) 68.39	—	—	0.36	324	遊離酸(SO ₃)0.03
14	人 蔘 糖	12.82	4.16	0.27	(轉化糖)1.12 (蔗糖)30.02	—	50.18	1.43		

番號	名	稱	水分	總窒素	糖 分		鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ)	備	考
					轉化糖	蔗 糖				
糖 蜜										
1	糖	蜜	36.78	—	21.82	34.39	5.25			
2	同		24.37	—	26.92	32.11	4.96			
3	同		30.51	—	17.62	39.49	3.37			
4	同		36.88	—	27.40	30.88	2.91			
5	同		25.13	—	29.00	33.16	5.80			
6	同		26.74	—	28.82	41.39	3.01			
7	同		28.38	—	7.35	55.58	5.36		其他の無窒素有機物 3.33	
8	同		28.21	—	25.56	30.71	5.57		同 9.95	
9	同		24.46	0.41	12.26	28.49	12.27		鐵物質中 カリ(K ₂ O)4.67, ナトリオン(Na ₂ O)0.13, 石灰(CaO)1.67, マグネシア(MgO)0.35, 酸化鐵(Fe ₂ O ₃)0.01, クロール(Cl)1.13, 硫酸(SO ₃)2.57, 磷酸(P ₂ O ₅)0.20, 珪酸(SiO ₂)0.08	
10	同		23.19	0.50	12.89	33.05	12.97		鐵物質中 カリ(K ₂ O)4.57, ナトリオン(Na ₂ O)0.20, 石灰(CaO)1.04, マグネシア(MgO)0.78, 酸化鐵(Fe ₂ O ₃)0.01, クロール(Cl)2.09, 硫酸(SO ₃)2.64, 磷酸(P ₂ O ₅)0.14, 珪酸(SiO ₂)0.21	
11	同		25.89	0.39	12.45	33.70	10.38		鐵物質中 カリ(K ₂ O)3.07, ナトリオン(Na ₂ O)0.20, 石灰(CaO)1.31, マグネシア(MgO)1.05, 酸化鐵(Fe ₂ O ₃)0.01, クロール(Cl)0.80, 硫酸(SO ₃)2.55, 磷酸(P ₂ O ₅)0.12, 珪酸(SiO ₂)0.68	
12	同		18.41	0.59	8.43	38.04	18.23		鐵物質中 カリ(K ₂ O)7.94, ナトリオン(Na ₂ O)0.42, 石灰(CaO)0.62, マグネシア(MgO)0.57, 酸化鐵(Fe ₂ O ₃)0.01, クロール(Cl)3.34, 硫酸(SO ₃)2.57, 磷酸(P ₂ O ₅)0.09, 珪酸(SiO ₂)0.45	
計	12種	最 大	36.88	0.59	29.00	55.58	18.23			
		最 小	18.41	0.39	7.35	28.49	2.91			
		平 均	27.49	0.47	19.21	35.91	7.51	226		

番 號	名 稱	比 重	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	糖 分		其他の 無窒素 有機物	遊離酸 (蟻酸)	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					
蜂 蜜 類											
1	蜂 蜜	1.115	19.90	—	73.30	0.38	6.30	—	0.12		
2	同	1.108	22.81	—	67.60	4.08	5.49	—	0.02		
3	同	1.103	26.80	—	63.90	7.60	1.52	—	0.18		
4	同	1.114	24.40	—	69.70	2.85	3.02	—	0.03		
5	同	—	14.10	—	68.76	2.70	14.17 (内糊精)	—	0.28		
6	同	—	12.45	—	75.66	4.41	1.27 7.41	—	0.07		
7	同	—	16.02	0.71	73.96	—	9.18	0.08	0.05		
8	同	—	22.40	—	70.72	3.83	2.95	—	0.10		
9	同	—	19.48	1.84	74.74	2.25	1.56	0.06	0.07		
10	同	—	14.62	0.39	82.69	—	2.13	0.16	0.01		
11	同	—	17.49	0.49	50.56	26.56	4.69	0.06	0.15		

番 號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	糖 分		其他の 無窒素 有機物	遊離酸 (蟻酸)	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					
12	蜂 蜜	—	13.57	0.39	78.60	2.45	4.83	0.11	0.05		
13	同	—	18.83	—	76.70	2.66	1.76	—	0.05		
14	同	—	21.49	—	73.50	3.52	1.45	—	0.05		
15	同	—	22.95	0.53	73.28	2.35	0.81	—	0.08		
16	同	—	21.11	0.47	68.61	1.05	8.65	0.04	0.07		
17	同	—	28.35	0.12	69.10	0.87	(糊精) 1.48	0.06	0.02		
18	リッチハネー (精製蜂蜜)	—	12.63	—	83.65		3.42	—	0.31		
19	同	—	19.36	—	72.06	2.55	5.86	—	0.17		
20	同	—	18.05	—	79.65	—	(有糖性) 1.90	—	0.40		食鹽(NaCl)0.16
21	精製蜂蜜	—	23.18	—	73.12	1.22	2.19	—	0.29		
22	香 檀 蜜	—	23.35	—	67.45	3.71	5.41	—	0.08		
計	22種 { 最 大 最 小 平 均	—	26.80	1.84	82.69	26.56	14.17	0.16	0.40		
		—	12.45	0.12	50.56	0.38	0.81	0.04	0.02		
		—	19.69	0.67	71.60	4.17	4.43	0.08	0.12	331	

番 號	商 標	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		糊 精	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
						葡萄糖	麥芽糖				

水 飴 類

1	—	水 飴	14.33	0.04	—	—	64.33	21.04	0.26	350	
2	—	同	13.26	1.42	—	—	66.16	18.75	0.41		
3	—	同	13.76	0.83	—	—	60.15	24.96	0.30		
4	—	同	16.25	1.04	0.19	—	61.74	20.54	0.24		
5	—	同	23.24	1.41	0.09	—	56.98	18.25	0.03	315	
6	—	同	15.29	1.00	0.02	—	51.48	31.87	0.34		
7	—	同	15.52	0.41	0.09	38.40	—	45.41	0.17		
8	—	同	9.19	0.21	0.08	59.01	—	31.23	0.28		
9	—	同	14.23	0.21	0.02	50.33	—	34.88	0.33	350	
10	—	同	15.79	0.41	1.17	—	62.80	19.54	0.29		
11	—	同	17.22	0.18	0.53	—	57.18	24.57	0.32		
12	—	同	18.52	0.84	0.31	—	54.64	25.20	0.49		
13	—	同	13.85	0.39	0.07	—	62.66	22.76	0.27		米を原料とし麥芽にて糖化せるもの
14	—	同	12.66	0.76	0.07	42.08	—	44.32	0.11		澱粉を原料とし藥品を用ひて糖化せるもの
15	—	同	18.98	0.45	0.02	—	53.15	27.25	0.15		
16	—	同	17.47	1.12	0.04	—	54.48	26.11	0.28		
17	—	同	16.65	—	—	—	75.68	7.15	0.52		

番 號	商 標	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		糊 精	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
						葡萄糖	麥芽糖				
18	—	水 飴	14.13	—	—	(轉化糖) 52.72	(蔗糖) 27.65	—	0.86		
19	—	同	17.83	0.78	—	—	55.99	25.21	0.19		
20	—	水 飴 (澱粉糖)	15.77	—	—	47.26	—	36.77	0.20		
21	鶴 印	水 飴	15.41	0.25	0.01	—	62.23	21.75	0.35		
22	龜 印	同	11.91	0.31	0.01	—	68.51	18.98	0.28		
23	雪 印	同	17.40	0.22	0.40	—	61.25	20.38	0.35		結合クロール0.01, 結合硫酸0.05
24	B 印	同	14.32	0.88	1.06	—	64.65	18.73	0.36		結合クロール0.02, 結合硫酸0.04
25	—	晒 水 飴	14.76	0.48	—	62.28	—	22.28	0.02	349	
26	—	同	17.86	—	—	42.12	—	34.69	0.46		其他無窒素有機物 4.87, 澱粉を酸を 以て糖化せるもの
27	—	同	15.47	—	—	—	78.92	5.29	0.32		
28	—	同	19.29	—	—	—	45.72	35.63	0.36	350	
29	—	澱粉製水飴	17.76	1.20	0.05	—	66.40	14.43	0.16	336	
30	—	糯米製水飴	13.66	1.09	0.05	—	54.40	20.51	0.29	311	
31	—	同	11.87	0.67	0.07	—	65.31	21.29	0.99		
32	—	名古屋製水飴	17.82	1.69	0.12	—	57.92	22.82	0.23		
33	—	蒸氣晒水飴	14.10	—	—	—	62.24	23.33	0.26		エーテル浸出物 0.07
34	—	澱粉糖上晒日東 飴	17.94	—	—	39.84	—	42.08	0.14		
35	—	白 鷺 水 飴	16.85	0.83	—	—	65.99	15.84	0.19		
計	35 種	最 大	23.24	1.42	1.17	62.28	78.92	45.41	0.99		
		最 小	9.19	0.04	0.01	38.40	45.72	5.29	0.02		
		平 均	15.72	0.71	0.21	48.22	61.19	24.83	0.30		

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖維質	其他の 無窒素有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					

ビスケット類

1	ビスケット	7.90	7.99	4.06	—	—	—	78.59	1.46	391	礦物質中磷酸0.64, 石灰0.23
2	同	7.71	7.94	7.15	1.66	24.05	—	46.41	5.08	394	礦物質中磷酸0.67, 石灰2.97
3	博 士 印 ビスケット	7.18	7.56	8.00	1.71	10.09	—	63.73	1.73		礦物質中石灰0.61,
4	ビスケット	5.55	9.34	4.14	—	23.36	—	55.65	0.96	400	
5	みづほビスケ ット	13.15	9.45	1.11	1.52	3.44	—	—	0.98		澱粉 65.25, 糊精 5.10
6	玄米ビスケット	8.39	11.03	1.75	—	—	—	77.41	1.42		
7	モリモアビスケ ット	3.18	6.61	9.77	—	22.40	—	56.37	1.67		
8	ミカロビスケッ ト	4.50	5.36	8.39	—	33.03	0.58	46.53	1.61		
9	長森ノ素ビスケ ット	15.01	11.82	5.12	(乳糖) 9.00	21.51	0.77	34.85	1.92		

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					
10	ピーナツビスケ ット	8.99	3.19	10.83	—	—	3.71	44.37	1.92		
計	10種	最大 15.01	11.82	10.83	9.00	33.03	3.71	78.59	5.08		
		最小 3.18	3.19	1.11	1.52	3.44	0.58	34.85	0.78		
		平均 8.16	8.03	6.04	3.47	19.69	1.69	55.99	1.86		

カ ス テ ー ラ 類

1	カ ス テ ー ラ	23.54	6.62	4.46	—	—	—	(主とし て糖分) 64.94	0.44	334	
2	長崎カステラ	25.95	5.19	2.81	16.01	17.49	—	32.11	0.44	316	
3	同	25.02	7.33	4.45	—	38.05	—	(主とし て糖分) 24.68	0.47		
4	バナナカステ ラ	25.41	5.79	2.34	—	42.08	—	23.95	0.43		
計	4種	最大 25.95	7.33	4.46	—	42.08	—	64.94	0.47		
		最小 23.54	5.19	2.34	—	17.49	—	23.95	0.43		
		平均 24.98	6.23	3.51	—	32.54	—	36.42	0.45		

お こ し 類

1	栗 お こ し	5.90	5.03	1.50	—	—	—	87.02	0.55	391	
2	黍 お こ し	5.51	9.06	11.48	(麥芽糖) 15.85	28.36	—	—	0.85	443	澱粉 28.90
3	松風おこし	11.80	8.40	4.30	(同) 18.66	26.05	—	—	1.85		澱粉 7.56 糊精 21.38
4	三國おこし	8.22	4.74	2.29	—	45.60	—	36.92	2.13		玉蜀黍より製す
5	五 家 寶	13.46	13.48	1.68	(麥芽糖) 21.24	22.93	—	—	3.86	348	澱粉 8.31 糊糊 15.04
6	同	9.17	9.60	3.49	(同) 17.49	24.35	0.69	—	1.53		澱粉及糊精 33.69
7	御 家 寶	12.14	9.37	3.00	(同) 14.68	23.50	0.90	24.34	1.13		糊精 10.94
8	人 蔘 あ ら れ	2.81	1.34	0.19	—	—	—	(主とし て糖分) 95.41	0.25		

羊 羹 類

1	百 合 羊 羹	30.91	0.69	—	—	58.02	—	10.26	0.12	282	
2	蘭 羊 羹	26.80	3.94	1.07	—	44.41	0.88	21.91	0.99		
3	滋養海參羊羹	21.98	6.54	0.13	—	65.72	—	5.09	0.54		海參とはナマコの 乾燥せるものなり
4	千 鳥 羊 羹	24.33	3.79	0.09	—	59.70	0.36	11.30	0.43		
5	滋養豊富蘇鐵 羊	19.93	3.49	0.19	(葡萄糖) 2.88	60.71	1.59	—	0.50		澱粉 10.71
6	ミ ル ク 羊 羹	65.74	3.54	1.20	(乳糖) 2.48	25.15	—	29.11	0.41	258	
7	ク リ ー ム 羊 羹	54.90	4.03	(レチン) 6.34	(同) 3.07	27.22	—	34.17	0.56		

煎 餅 類

1	煎 餅	5.45	8.65	2.19	(麥芽糖) 5.01	41.42	—	34.69	2.59		
2	松 島 煎 餅	6.67	7.70	4.84	1.22	50.77	0.50	—	0.50		澱粉 25.51 糊精 2.23

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖維質	其他の 無窒素 有機物	銹物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					
3	貝 煎 餅	9.80	28.35	2.20	—	—	—	(澱粉) 55.43	3.40		蛭の剥身より製す
4	磯 部 煎 餅	0.87	6.16	0.60	(麦芽糖) 0.22	41.58	—	(澱粉及糊精) 49.65	0.92		
5	チ ョ コ レ ー ト 煎 餅	3.52	7.88	3.05	8.35	54.62	—	21.75	0.83		
6	ミ ル ク 煎 餅	5.13	10.72	1.32	10.68	49.25	—	22.18	0.72		銹物質中石灰 (CaO) 0.11
7	カルチウム煎餅	4.73	5.58	0.77	—	44.59	—	42.63	1.70		
8	小 判 煎 餅	11.01	5.25	0.09	(葡萄糖) 4.30	31.02	—	47.88	0.45		
9	横 濱 み や げ 名 勝 煎 餅	7.64	7.22	2.18	1.45	47.88	—	33.13	0.50		銹物質中磷酸 (P ₂ O ₅) 0.19, 石灰 (CaO) 1.86
10	ヴィタミン煎餅	5.36	8.64	3.02	—	46.17	—	35.72	1.09		
11	カステラ煎餅	6.78	8.30	4.44	—	43.01	0.19	35.65	0.63		
12	滋 養 煎 餅	3.07	7.25	1.09	2.09	37.14	—	45.03	4.32		銹物質中 食鹽(NaCl) 1.11, 磷酸(P ₂ O ₅) 0.33
13	銘 仙 煎 餅	7.66	6.72	1.24	—	45.62	0.16	37.95	0.65		
14	網 島 煎 餅	6.59	5.12	0.82	—	—	0.09	87.01	0.37		
15	T I 印 ハッピーリッチ	0.39	5.91	3.32	—	—	—	90.13	0.25		銹物質中 食鹽(NaCl) 1.11, 磷酸(P ₂ O ₅) 0.33
16	ミ ル ク 煎 餅	6.98	6.79	3.82	—	(糖分總量) 48.67	0.66	(澱粉) 32.31	0.77		
17	あつやき鹽煎餅	7.37	6.45	1.07	—	—	—	82.73	2.38		
18	壽 泉	11.33	7.88	0.57	—	(糖分總量) 1.99	0.87	74.49	2.87		銹物質中 食鹽(NaCl) 1.11, 磷酸(P ₂ O ₅) 0.33
19	高等鹽煎餅	7.27	9.79	0.89	—	—	—	80.54	1.51		
20	ソーダクラッカー	7.41	10.09	7.84	—	—	0.19	72.10	2.37		
21	同	4.64	13.84	5.47	—	—	0.18	73.15	2.72		規那アルカロイド 反應僅微
22	シガレットウエ ファースチョコ レート	3.08	4.65	24.88	—	50.83	—	15.53	1.03		
23	シガレットウエ ファースクリー ム	2.16	2.47	29.97	—	52.98	—	12.14	0.28		
24	シガレットウエ ファースメレンヂ	4.87	8.24	0.78	—	58.03	—	27.37	0.71		銹(Fe) 0.22, 磷酸 (P ₂ O ₅) 0.60, 石灰 (CaO) 0.25
25	シガレットウエ ファース	2.75	1.82	39.54	—	40.92	—	14.70	0.27		

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		糊 精	其他の 無窒素 有機物	銹物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
						麥芽糖	蔗 糖					

調 製 水 飴 類

1	豆 乳 飴	淡黄色軟稠の水飴	27.35	8.45	0.40	42.12	—	(澱粉) 8.13 11.42	—	2.13		規那アルカロイド 反應僅微
2	規 那 飴	淡褐色澄明軟稠の水飴	22.73	0.70	—	57.96	—	16.98	—	0.31		
3	精 糖 飴	褐色水飴	23.27	2.10	0.77	49.68	—	(澱粉及糊精) 21.07	—	3.11		
4	ヨ ー メ 飴	黄褐色粘稠の水飴	19.88	1.04	1.11	61.23	—	(同) 16.72	—	0.02		米糖, 白米及麥芽 より製す
5	伊 藤 鐵 飴	灰褐色粘稠の水飴	18.37	—	—	40.12	—	(同) 14.46	—	1.50		

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		糊 精	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
						麥芽糖	蔗 糖					
6	藥 飴	類褐色の水飴	13.97	0.99	0.05	57.89	—	—	(主とし て糊精) 26.68	0.42		
7	山 葡 萄 飴	淡褐色赤色水飴	17.47	1.04	0.06	—	—	—	79.18	0.30		遊離總酸(酒石酸) 1.95
8	蜂 蜜 飴	淡褐色澄明粘稠の 水飴	11.26	0.49	—	73.56	—	14.36	—	0.33		
9	芭 蕉 飴	暗褐色軟稠の水飴	19.93	1.75	0.04	57.56	—	—	(主とし て糊精) 16.81	3.91		
10	同	同	29.65	4.21	0.06	55.89	—	—	(同) 7.21	2.98		
11	豆 乳 飴	類黄色粘稠の水飴	23.80	3.55	0.08	54.87	—	—	(同) 16.90	0.80		
12	臘 肺 臍 飴	類褐色粘稠の水飴	9.54	2.20	0.13	56.46	—	31.14	—	0.53		
13	規 那 鐵 飴	類黄色粘稠の水飴	16.69	0.49	0.38	67.82	—	—	14.35	0.27		鐵物質中 鐵(Fe) 0.06
14	西 瓜 飴	暗褐色濃稠の水飴	18.60	7.35	—	30.16	—	—	(主とし て糊精) 39.60	4.29		
15	サ フ ラ ン 飴	淡褐色濃稠の水飴	19.51	1.16	—	62.30	—	—	(同) 16.65	0.38		
16	調製飴富見の鶴	同	21.45	1.85	0.06	61.25	—	13.08	(主とし て糊精) 1.65	0.66		
17	ヤ ツ メ 飴	類黄色粘稠の水飴	16.36	0.85	0.66	63.20	—	14.78	—	0.39		ハツ目饅及水飴より 製す
18	サントマルト	淡褐色軟稠の水飴	29.96	3.29	0.08	51.08	—	—	14.57	1.03		
19	ニ ン ニ ク 飴	類 褐 色 水 飴	20.39	1.28	0.43	47.45	—	—	(主とし て糊精) 30.12	0.33		ニンニク、肝油及 飴等より製す
20	長 壽 葡 萄 飴	淡 紅 色 水 飴	24.16	0.62	0.05	42.66	—	32.06	(主とし て糊精) 42.66	0.45		
21	特製臘肺臍エキ ス飴	帶褐色黄色軟稠の水 飴	14.26	0.66	0.46	64.40	—	19.53	(主とし て糊精) —	0.69		揮發酸(醋酸)0.08, 不揮發酸(酒石酸) 0.29
22	人 蔘 養 老 飴	淡 褐 色 の 水 飴	30.01	0.76	0.06	—	—	23.98	(主とし て糊精) 44.34	0.48		
23	調 和 飴	淡褐色軟稠の水飴	36.03	1.72	0.11	47.17	—	2.76	11.94	0.27		
24	ス ッ ポ ン 飴	黄褐色凝膠様の水 飴	21.60	6.01	0.38	39.15	—	31.49	—	1.21		
25	鶏 卵 飴	淡黄色半透明の水 飴	22.09	3.94	0.17	52.20	—	21.10	—	0.30		
26	寶 飴	帶 褐 黄 色 の 水 飴	15.26	0.88	0.05	50.40	—	33.28	—	0.13		
27	朝 鮮 飴	類白色方柱形の軟 塊	18.17	1.75	0.61	20.83	40.64	(軟塊) 5.10 12.75	—	0.16		
28	長 命 飴	淡黄色稍軟稠の水 飴	27.15	1.54	—	—	—	—	(主として、 糊精、糊精) 69.60	1.44		總酸(林檎酸)0.28
29	蜂 印 蜜 飴	淡黄褐色軟稠の水 飴	16.86	0.66	0.17	—	—	—	(主として、 糊精、糊精) 82.06	0.25		
30	滋 養 牡 蠣 飴	—	32.67	3.10	0.14	—	—	—	(主として、 糊精、糊精) 63.23	0.86		
31	臘肺臍エキス飴	淡 褐 色 水 飴	16.33	1.45	0.08	—	—	—	(主として、 麥芽糖、糊精) 81.82	0.32		
32	昆 布 飴	灰黄色柔軟、方柱 狀塊	17.18	1.73	—	34.80	16.24	—	29.81	0.24		
33	鐵 蜜 乳	褐色濃稠の水飴	71.69	—	—	20.14	—	7.96	—	0.21		酸化鐵(Fe ₂ O ₃)0.11 水飴及枸橼酸鐵等 より製す
34	ラヂウムハネ	淡黄褐色粘稠の水 飴	30.14	1.75	0.05	(葡萄糖) 61.27	—	6.61	—	0.18		
35	蕃 茄 飴	類赤色軟稠の水飴	21.80	0.33	0.20	44.56	2.72	29.44	—	0.95		
36	ヴ イ タ ミ ン 飴	—	10.55	1.71	—	(糊精) 67.10	—	—	(糊精) 19.70	0.94		
37	鶏 肉 ソ ッ プ 飴	—	21.80	3.17	0.27	53.00	—	—	21.33	0.43		

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分 麥芽糖 蔗 糖	糊 精	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
38	餡 湯 の 素	帶褐色濃稠の水餡	31.90	—	—	38.55	—	—	29.32	0.23	
39	同	—	26.92	0.11	0.21	38.99	26.23	7.29	—	0.25	
40	桑 餡	黒褐色の水餡	19.09	0.93	0.07	61.07	—	—	18.30 (主とし て糊精)	0.54	
41	餡 湯 の 素	淡黄色水餡	20.22	0.25	—	55.18	8.37	—	15.72 (主とし て糊精)	0.26	
42	スッポン不老餡	褐色水餡に粉末狀物質を混したるもの	14.78	2.70	0.77	59.91	—	—	20.62 (同)	1.22	
43	調 製 水 餡	淡褐色稍軟稠の水餡	22.89	0.70	—	48.95	—	—	27.09 (同)	0.37	
44	マルトミ葡萄餡	赤紫色粘稠性物質	15.18	1.18	0.05	53.78	8.56	20.20	—	0.23	總酸(酒石酸) 0.61
45	乳卵餡ミルク	類褐色粘稠性の水餡	14.53	5.25	2.01	23.43	46.50	—	7.37	0.91	

調 製 固 形 餡 類

1	ミルクキャラメル	—	7.59	2.19	1.18	—	—	—	88.55 (主とし て糖分)	0.49	
2	同	—	7.82	0.66	3.16	—	—	—	87.98 (同)	0.38	
3	ヘモグロビンキャラメル	—	5.39	1.91	0.10	55.16	23.35	—	13.33 (主とし て糖分)	0.71	
4	ハチミツミルクキャラメル	—	7.13	3.39	4.71	—	—	—	84.09 (同)	0.62	
5	ウツラキャラメル	—	7.69	2.63	1.68	24.96	—	—	87.56 (主とし て乳糖)	0.44	
6	クリームキャラメル	—	9.93	2.97	1.32	—	54.10	—	31.22 (主とし て糖分)	0.46	
7	ラクトキャラメル	—	10.14	0.51	1.95	—	—	—	86.83 (同)	0.57	礦物質中石灰(CaO) 0.015
8	ヨードキャンデー	帶綠色柔軟の固餡	19.84	—	—	30.99 (糖粉糖)	19.15	—	29.36	0.66	礦物質中ヨード 0.002
9	クリームキャンデー	—	1.50	1.63	—	11.61 (同)	82.49	2.59	—	0.18	
10	は つ ほ	類褐色角形板狀餡菓子	13.84	6.02	0.44	46.72	—	—	32.16 (主とし て糊精)	0.82	
11	つ る か め	類黄色鶴及龜紋型の菓子	20.77	3.00	0.38	39.10	—	—	36.52 (主とし て糊精)	0.43	
12	仙 菓	類褐色柱狀の餡	18.91	8.75	0.18	33.72 (糖化糖)	21.28	14.48 (糖粉及 糊精)	71.82	0.34	滋養糖、水餡及寒天等より製す
13	ミ ル ク 餡	—	26.56	5.88	1.16	—	—	—	65.11 (主とし て糖分)	1.29	牛乳、砂糖及餡より製す
14	ヘモグロビンドロップス	赤褐色粒狀の物質	2.36	1.10	0.09	—	59.68	—	36.65 (同)	0.12	鐵(Fe ₂ O ₃) 0.10
15	ク リ ー ム 餡	類白色短冊形固形餡	11.65	2.28	0.23	—	—	0.84 (糖粉)	84.46 (主とし て糖分)	0.55	
16	西 瓜 餡	橙黄色長方形の固形餡	20.71	0.43	0.04	51.87 (糖化糖)	—	21.58	5.05 (主とし て糖分)	0.32	
17	樞實入大師餡	長方形の固形餡	20.73	2.55	17.56	3.10	—	—	55.61 (同)	0.45	
18	長 壽 餡	淡黄色澄明棒狀にしてオブラート包	19.82	0.54	0.06	—	—	44.00	35.26 (同)	0.32	
19	天狗粉末餡	白 色 粉 末	0.94	0.45	0.21	63.90	—	32.87	—	8.63	

番號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖維質	其他の 無窒素 有機物	銹物質 (灰分)	熱量 (キロ)	備 考
						麥芽糖	蔗 糖					
雜 菓 子 類												
1	麥 落 雁	類白色六角形扁 平狀の菓子	5.32	3.94	0.64 (糖)	—	—	—	(糖分) 89.58	0.52		
2	長 生 殿	類黃色方形の菓子	19.16	11.03	4.32	—	9.71	—	54.49	1.28		
3	仙 菓 蓬 來	棒 狀 の 菓子	13.54	3.28	0.14	11.30	—	—	(澱粉及糊精) 71.22	0.52		
4	仙 菓 不 老	半 球 狀 の 菓子	13.91	3.06	0.27	11.57	—	—	(同) 70.69	0.50		
5	義 士 の 譽	—	8.16	2.64	0.45	0.46	62.84	0.41	(澱粉及糊精) 24.46	0.58		
6	干 菓 子 浮 草	楕 圓 形 の 菓子	12.24	3.83	1.27	—	36.14	—	46.18	0.34		
7	乾 燥 菓 子	淡赤色又は赤色 栗狀の菓子	5.25	1.31	0.28	—	—	—	92.96	0.20		
8	チョコレート	暗褐色長方形の 菓子	0.77	6.56	24.62	—	—	—	(糖分) 66.69	1.36		
9	朝鮮人蔘入新菜 鶴龜	圓 形 の 菓子	18.35	3.77	0.20	—	—	—	(同) 77.24	0.44		白玉粉, 朝鮮人蔘 及飴等より製す
10	ポケット兵糧丸	赤褐色扁平六角 形の菓子	3.29	9.19	0.85	—	30.73	—	52.88	3.06		
11	新 げ ん ち ゅ う	類黃色圓形の菓子	35.40	3.25	0.46	7.06	34.04	0.45	18.96	0.38		
12	棗 菓 子	赤 褐 色 の 菓子	22.68	2.21	0.33	(轉化糖) 31.42	25.89	2.16	14.24	1.07		棗干果を砂糖にて 包みたるもの
13	家 壽 多 豆	—	16.16	16.31	6.32	—	49.64	1.86	7.70	2.01		豆を砂糖にて包み たる球狀の菓子
14	護 謨 菓 子	帶褐灰色の菓子	4.04	—	—	—	60.93	—	—	1.15		水に不溶分 33.88
15	スッポン菓子	銀箔を以て被覆 せる白色棒狀の 菓子	14.71	3.94	1.14	(轉化糖) 35.52	—	—	(糖分) 44.50	0.20		スッポンエキス及 蜂蜜等より製す
16	精 乳 糖	類黃色顆粒狀の 菓子	7.14	9.41	7.98	(乳糖) 7.76	20.09	—	(澱粉及糊精) 45.45	2.17		大豆, 砂糖及牛乳 より製す
17	滋養の素醗酏	類黃色方形板狀 の菓子	11.50	27.91	13.85	—	—	1.00	(乳糖及蔗糖) 42.84	2.90		銹物質中 磷酸(P ₂ O ₅)1.27
18	銀 扇 レ ー ス	—	10.91	6.44	3.68	(乳糖) 1.53	41.04	—	35.89	0.51		
19	浪 速 メ レ ン ズ	—	1.83	3.72	0.05	—	93.42	—	—	0.98		
20	つ る か め	—	6.28	7.92	4.00	—	46.92	—	(澱粉及糊精) 33.88	1.00		
21	八 千 代	—	2.58	8.35	4.33	—	47.84	—	(糖分) 35.93	0.97		
22	す ま ん ち ゅ う	類 白 色 の 菓子	45.96	7.18	0.07	—	—	0.20	45.06	1.53		
23	ミルクアロー ール	表面淡褐色を有 する扁平なる楕 圓形の菓子	5.77	5.79	10.29	—	21.58	—	(澱粉) 51.97	0.68		
24	米國製ビーチナ ットブランドミ ンツ	白色圓形の錠子	0.34	—	—	(轉化糖) 2.45	96.03	—	(糊精) 3.92	0.04		エーテル可溶分 (メント油)0.25
25	純米國式ミルク ブレード	—	29.30	11.58	1.98	—	—	0.55	(糖分) 55.55	1.04		
26	ビイナットタツ フキ	—	13.89	14.48	22.98	44.20	3.12	—	—	1.33		
27	ア ッ プ ル	—	2.14	—	—	—	90.65	—	(糊精) 7.10	0.10		
28	ムスフリーン	圓柱狀カステー ラ様の菓子	23.03	5.79	3.58	—	—	—	(糖分) 67.12	0.48		
29	ロッボケーキ	—	23.37	7.00	12.45	(轉化糖) 1.07	26.51	1.38	24.75	3.47		
30	カルワイン	淡褐色棒狀の菓子	6.79	14.47	4.55	—	—	—	70.50	3.69		銹物質中 食鹽(NaCl)2.45
31	カルリード	類褐色扁平圓形 の菓子	1.30	5.55	10.18	—	31.33	—	49.81	1.83		

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖維質	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
						麥芽糖	蔗 糖					
32	キャルロー	—	3.94	1.82	1.69 (レシ)	33.86 (轉化糖)	49.80	—	(糊精) 8.39	0.50		
33	豆 精 ボール	普通饅頭大のパン	7.78	9.54	3.32	0.67	36.61	—	(澱粉) 41.13	0.95		
34	レーズンボール	褐色小球狀乾葡萄を混入す	10.17	4.63	2.00 (同)	21.92	24.11	0.53	(主とし て澱粉)	35.56	1.08	
35	珠 ボール	類黃褐色棒狀の菓子	6.27	3.61	2.37	—	38.38 (糖質 總量)	—	48.73	0.64		
36	ク キ ス	—	4.96	6.68	8.00	—	23.44	—	56.36	0.56		
37	蕎 麥 ポテト	—	38.29	2.14	5.36 (轉化糖)	8.32	18.74	1.79	(澱粉) 24.42	0.94		
38	モ ナ カ	—	27.19	5.52	0.05	—	47.58	0.99	18.19	0.48		礦物質中 食鹽(NaCl)0.11
39	玄米しるこ 鳴 門 湖	—	4.15	3.41	0.87	—	60.72	—	(澱粉) 28.27	2.58		
40	何首烏口砂香	帶緑白色角形の菓子	8.30	4.27	(エーテル 可 溶 分) 0.17	—	55.97	—	30.80	0.49		
41	葡 萄 糖 菓	—	2.97	2.53	1.28 (葡萄糖) 3.92 (轉化糖) 3.52	—	18.90	—	(主とし て澱粉)	66.55	0.33	
42	固 形 ミ ル ク	類黃色方柱狀薄きゲラチン膜を以つて被包せられたる物質	24.40	10.44	9.07 (乳脂)	13.71	40.37	—	—	2.02		
43	固 形 牛 乳	類黃白色方柱狀の菓子	16.49	14.70	13.75 (同)	19.33	31.83	—	—	3.90		
44	ト オ ニ ッ ク	灰褐色及白色の粗末	6.60	24.15	16.20 (同)	35.55	—	—	(澱粉) 10.31 47.33	5.75		
45	カ ル チ ウ ム し る こ	淡類褐色粉末 外面に砂糖を附著せる類黃褐色長方形板狀の菓子	9.67	2.96	1.19	—	66.14	0.53	16.46	1.03		磷酸(P_2O_5)0.46 石灰(CaO)0.14
46	壽 は 満	—	11.08	0.88	1.39	14.48	42.35	—	(主とし て澱粉)	27.32	2.58	
47	月 宮 殿	扁平圓形の菓子	21.50	0.22	0.07	39.05	26.28	—	(澱粉) 5.07 (糊精) 7.34	0.47		

29. ジャム及ゼリー類

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖維質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					
ジ ャ ム 類											
1	苹 果 ジャ ム	34.20	0.30	—	32.83	19.58	—	11.78	0.25	264	水に不溶性物質 0.62, 遊離總酸(林 檜酸)0.44
2	杏 ジャ ム	28.19	0.66	—	34.36	20.52	—	14.00	0.50	285	水に不溶性物質 0.78, 遊離總酸(林 檜酸)0.99
3	榮養トマトジャ ム	25.90	0.98	0.05	—	—	0.28	(糖分) 72.40	0.39		遊離總酸(林檎酸) 1.18
4	流動性 ジャ ム	41.23	5.88	—	34.62	17.27	—	—	0.38		遊離總酸(林檎酸) 0.62
5	西 瓜 ジャ ム	19.76	5.63	—	49.35	22.02	0.01	—	3.23	315	
6	同	23.85	0.53	0.25	13.62	43.27	—	—	0.83		

番 號	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分		纖 維 質	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
					轉化糖	蔗 糖					
果 實 エ キ ス											
1	西 瓜 糖	19.96	5.84	0.44	68.15	—	—	2.65	2.96	318	
2	同	33.32	2.63	1.38	51.92	—	0.52	6.50	3.74	262	
3	同	33.19	0.88	1.18	40.60	—	—	22.34	2.81		
4	同	25.81	5.54	0.68	51.39	13.50	—	—	2.08	295	
5	同	23.77	7.19	—	62.45	—	0.18	1.97	4.44		
6	同	41.48	3.73	—	43.96	2.61	0.10	3.45	4.67		
7	西 瓜 エ キ ス	19.57	5.59	0.23	53.49	—	—	18.61	2.51	320	
8	純良西瓜エキス	20.63	8.97	0.21	62.20	—	0.20	4.85	2.95	313	
9	ト マ ト の 素	77.11	4.16	0.13	7.35	—	1.71	3.69	4.63		伊太利産豆及トマ トより製す
10	國 光	14.41	1.22	0.38	—	—	—	64.48	0.74		糊精18.77, 西瓜糖 及水飴等より製す
11	同	17.29	1.77	0.48	—	—	—	68.90	0.93		糊精10.63, 西瓜糖 及水飴等より製す

ゼ リ ー 類

1	愛國林檎ゼリー	38.43	0.30	—	(糖分総計) 53.16	6.81	—	—	0.41		遊離酸(林檎酸) 0.89
2	愛國葡萄ゼリー	34.69	0.75	—	(同) 60.88	1.05	—	—	1.03		酒石酸 1.60

30. ア イ ス ク リ ー ム

番 號	名 稱	性 状 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	粗脂肪	糖 分 總 量	糖 分		其他の 無窒素 有機物	鉄物質 (灰分)	熱 量 (カロ リー)	備 考
							乳 糖	蔗 糖				
1	アイスクリーム	淡黄色のアイスクリーム	66.25	3.43	13.20	15.15	4.76	10.39	1.31	0.66	204	
2	同	同	68.94	4.51	4.54	19.92	5.24	14.68	1.37	0.72		
3	同	同	67.29	4.38	2.40	22.73	6.34	16.39	2.34	0.86		
4	同	同	70.60	3.98	4.70	19.84	5.61	14.23	—	0.98		
5	同	類黄色のアイスクリーム	69.42	5.08	1.99	22.36	8.27	14.09	—	1.15		
6	同	同	71.36	4.76	2.92	19.91	6.42	13.49	—	1.05	128	
7	同	同	66.97	5.11	1.94	24.82	8.62	16.20	—	1.16		
8	同	淡黄色のアイスクリーム	71.32	4.11	3.23	20.40	6.71	13.69	—	0.94		
9	同	類黄色のアイスクリーム	70.05	3.75	2.92	22.35	6.65	15.70	—	—		
10	同	同	69.76	3.95	2.42	22.79	6.91	15.88	—	—		
11	明治アイスクリームの素	類黄色粘稠の物質	30.31	6.08	16.05	46.16	8.10	38.06	—	1.40		
12	極東アイスクリームの素	類黄色粘稠煉乳様の氣味を有す	28.12	5.99	11.04	52.97	13.64	39.33	—	1.88		
13	アイスクリームの素	同	27.81	5.00	7.92	57.49	12.65	44.84	—	1.78		

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	水 分	含窒素 物 (蛋白質)	粗脂肪	糖 分 總 量	糖 分		其 他 的 無 窒 素 有 機 物	鐵 物 質 (灰分)	熱 量 (カロー)	備 考
							乳 糖	蔗 糖				
14	アイスクリーム インブルーバー	帯黄白色の粉末	1.72	1.49	0.18	86.17	0.97	85.20	9.82	0.62		
15	アイスクリーム パウダー	淡黄色の粉末	2.94	3.86	0.12	81.56	10.44	81.56	—	1.08		
16	ドライアイスク リーム	類白色粉末香氣 及強き甘味を有す	1.08	2.42	0.85	82.54	12.64	82.54	—	0.47		
計	10 種 第11, 12, 13, 14, 15 及 16 號は之を加 算せず	最 大	71.36	5.11	13.20	24.82	8.62	16.39	2.34	1.16		
		最 小	66.25	3.43	1.94	15.15	4.76	10.39	1.31	0.66		
		平 均	69.20	4.31	4.03	21.03	6.55	14.48	1.67	0.93	143	

市販アイスクリーム (特行試験)

本表は昭和3年7月4日より同年9月21日に到る約2ヶ月間に亘り東京市内各方面の販賣業者より購入せる試料に就き當所調査部に於て施行せる試験成績なり。

(衛生試験所彙報 第33號, 159頁, 昭和4年)

番 號	外 觀	酸 度	ヨード 反 應	含窒素 有 機 物 (蛋白質)	粗脂肪	乳 糖	蔗 糖	澱 粉	灰 分	水 分	汚 物			細 菌 数	
											(容量)	(重量)	(外觀)	直 接 檢鏡法	平 板 培養法
1	淡クリーム黄	4.2	なし	3.858	2.495	2.896	9.306	—	0.645	80.800	—	—	—	103,032	271,572
2	同	5.0	著明	1.637	1.560	3.567	19.745	2.311	0.390	70.790	—	—	—	294,377	1,952,666
3	同	6.8	なし	2.758	3.151	4.658	18.614	—	0.544	70.275	—	—	—	559,317	71,000
4	淡卵黄	6.3	同	4.025	1.582	4.114	15.305	—	0.796	74.178	—	—	—	132,469	36,670
5	淡クリーム黄	7.1	同	6.199	4.653	5.902	14.066	—	1.066	68.174	—	—	—	191,345	241,400
6	同	8.1	同	4.093	4.992	3.945	18.556	—	0.769	67.745	—	—	—	103,032	350,950
7	黄	酸性	—	0.054	—	4.147 (轉化糖)	19.489	—	0.045	76.265	—	—	—	—	29,200
8	赤	同	—	0.050	—	4.140 (同)	19.460	—	0.043	76.307	—	—	—	—	5,600
9	淡クリーム黄	6.0	著明	3.615	2.809	3.822	14.748	1.576	0.640	72.790	—	—	—	176,626	133,466
10	同	6.4	なし	6.500	4.876	7.384	10.221	—	1.224	69.792	0.006	0.005	褐黒色	294,377	542,833
11	同	6.9	同	5.831	1.591	6.223	17.834	—	0.870	71.651	0.004	0.003	淡黒色	412,128	612,200
12	同	7.5	同	3.826	3.812	4.643	14.518	—	0.611	72.590	0.005	0.004	褐黒色	235,502	568,533
13	同	8.3	同	3.671	3.235	5.086	12.433	—	0.706	74.869	0.006	0.005	同	117,751	680,150
14	同	3.3	同	4.231	2.656	4.537	20.759	—	0.499	67.318	0.005	0.003	同	235,502	25,666
15	同	6.7	同	4.487	3.206	5.695	16.178	—	0.705	69.729	0.006	0.005	同	500,000	141,650
16	同	6.4	同	3.671	13.158	4.171	15.031	—	0.632	62.337	0.005	0.003	褐色	382,690	609,625
17	同	7.1	同	5.807	8.495	7.598	22.762	—	0.995	54.343	0.002	—	灰白色	235,502	256,266
18	同	7.5	同	4.094	12.711	6.749	20.089	—	0.670	55.687	0.003	0.003	汚灰色	3,238,153	7,272,500
19	同	6.3	同	4.761	6.037	5.898	18.655	—	0.820	63.025	0.002	—	灰白色	1,471,888	21,911,440
20	同	7.8	同	4.541	3.360	12.158	21.253	—	0.849	57.639	以下 0.002	—	同	3,532,531	762,666
21	淡卵黄	1.6	著明	1.067	0.851	2.752	24.879	1.005	0.169	69.277	以下	—	—	353,253	665,350

番 號	外 觀	酸 度	ヨード 反 應	含窒素 有機物 (蛋白質)	粗脂肪	乳 糖	蔗 糖	澱 粉	灰 分	水 分	汚 物			細 菌 數	
											(容量)	(重量)	(外觀)	直 接 檢 鏡 法	平 板 培 養 法
22	淡クリーム黄	4.8	なし	5.404	3.894	6.762	12.213	—	0.612	71.115	0.006	0.003	褐色	294,377	183,666
23	同	4.3	同	5.170	0.776	4.474	21.499	—	0.580	67.501	0.007	0.004	淡褐色	441,566	5,931,300
24	淡 卵 黄	3.8	著明	3.631	2.117	3.870	12.642	2.876	0.234	74.630	—	—	—	500,441	6,521,750
25	同	2.4	同	1.473	1.468	2.078	19.417	0.867	0.229	74.468	—	—	—	588,755	4,925,600
26	同	3.3	同	1.600	1.133	2.164	24.033	0.405	0.064	70.601	—	—	—	1,177,510	387,466
27	卵 黄	0.9	同	0.761	0.233	1.109	24.227	13.959	0.254	59.457	—	—	—	3,826,908	754,800
28	同	0.4	同	0.396	0.107	1.546	15.997	0.705	0.042	81.207	—	—	—	883,132	336,066

31. 清 涼 飲 料 類

番 號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	越 蔑 斯	固 性 遊離酸 (枸橼酸 として)	揮發酸 (炭酸)	糖 分		鎖物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
							總 量	轉化糖 蔗 糖			
炭 酸 飲 料											
1	—	シャンペンサイ ダー	—	—	0.11	0.32	8.14	1.26	6.88	0.01	
2	—	同	—	—	0.12	0.69	10.28	0.63	9.65	0.03	
3	—	同	—	—	0.09	0.89	—	—	9.45	0.01	
4	—	同	—	—	0.18	0.31	12.19	—	—	0.01	
5	—	同	—	—	0.08	0.56	9.15	1.50	7.65	0.01	
6	—	同	—	—	0.09	0.75	9.96	1.33	8.63	0.01	
7	—	同	—	9.09	0.09	0.69	8.59	7.32	1.27	0.01	
8	ア サ ヒ 印	同	—	11.27	(酒石酸) 0.12	0.41	—	4.40	6.64	0.01	
9	同	同	—	—	0.06	0.50	—	—	8.10	0.01	
10	ダイヤモンド印	同	1.034	10.20	0.10	0.31	—	—	10.10	0.01	
11	巴 印	同	1.045	—	0.16	0.42	—	9.57	—	0.01	
12	三 矢 印	同	—	9.35	0.12	0.43	—	(葡萄糖) 5.40	8.86	0.04	
13	エ ス 印	同	—	—	0.07	0.31	11.34	0.78	10.56	0.01	
14	天 人 印	同	—	—	0.15	0.55	—	—	10.50	0.01	
15	旗 印	同	—	—	0.12	0.38	—	0.30	11.20	0.01	
16	三 ツ 菱 印	同	—	—	(酒石酸) 0.10	0.23	8.91	—	—	0.01	
17	鈴 印	同	—	—	(同) 0.11	0.34	13.19	—	—	0.03	
18	フ ェ 印	同	—	—	0.11	0.58	—	—	10.24	0.01	
19	牡 丹 印	同	—	—	0.09	0.27	9.24	—	—	0.05	
20	サ ク ラ 印	同	—	—	0.07	0.77	—	—	8.71	0.02	
21	バ イ ソ ン 印	同	—	—	0.10	0.50	—	—	10.77	0.01	
22	月 姫 印	同	—	—	0.19	0.63	—	—	11.20	0.01	
23	相 生 印	同	—	—	(酒石酸) 0.09	0.81	—	6.92	1.88	0.01	

番號	商標	名稱	比重 (15°)	越幾斯	固性 遊離酸 (枸橼酸 として)	揮發酸 (炭酸)	糖 分			礦物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
							總 量	轉化糖	蔗 糖			
24	花 月 印	シャンペンサイ ダー	—	—	0.06	0.53	8.38	1.38	7.00	0.01		
25	四 目 印	同	—	—	0.07	0.60	7.07	—	—	0.02		
26	雪 輪 印	同	—	8.01	0.08	0.51	—	3.80	4.09	0.01		
27	富 士 印	同	—	—	0.08	0.58	8.78	7.44	1.34	0.01		
28	日 比 谷	同	—	—	0.06	0.64	7.56	1.45	6.11	0.02		
29	金 山	同	—	—	0.07	0.84	10.51	4.38	6.15	0.01		
30	富 姫 印	同	—	—	0.08	0.80	10.14	3.07	7.07	0.01		
31	—	チャリヘースシャン ペンサイダー	—	—	0.19	0.28	—	9.64	1.52	0.02		
32	—	布引シャンペン サイダー	—	—	0.15	0.39	9.93	—	—	0.05		
33	—	同	—	—	0.15	0.53	10.92	—	—	0.05		
34	—	サ イ ダ ー	—	11.25	0.14	0.37	11.06	—	—	0.01		
35	—	同	—	7.76	0.10	0.55	7.64	—	—	0.02		
36	—	同	—	—	0.05	0.49	7.13	1.78	5.35	0.02		
37	—	同	—	—	0.07	0.58	8.13	0.39	7.74	0.01		
38	—	米 山 サイダー	—	—	0.09	0.47	—	—	8.65	痕跡		
39	ホ シ 印	サ イ ダ ー	—	—	0.15	0.53	—	—	9.80	0.01		
40	ダイヤモンド印	オレンジサイダ ー	1.029	8.70	0.07	0.28	—	—	8.62	0.01		
41	—	ノーブルサイダ ー	—	—	0.13	0.70	—	—	9.04	0.01		
42	金 線 印	サ イ ダ ー	—	—	0.12	0.48	—	—	8.58	0.01		
43	三 ツ 矢	同	—	—	0.19	0.55	7.80	4.40	3.40	0.02		
44	鳳 風 印	同	—	—	0.10	0.48	—	8.77	—	0.06		
45	キ ン グ	同	—	—	0.08	0.64	—	—	10.11	0.01		
46	神 泉	同	—	—	0.05	0.64	10.73	0.41	10.32	0.03		
47	鐵 道	同	—	—	0.08	0.70	11.58	1.08	7.06	0.02		
48	マ ル ゼ ン	同	—	—	0.07	0.63	8.84	1.78	7.06	0.02		
49	仁 線	同	—	—	0.08	0.76	8.82	1.85	6.97	0.01		
50	イ カ リ	同	—	—	0.09	0.41	—	1.89	9.29	0.01		
51	藤 印	同	—	—	0.11	0.61	—	8.28	1.93	0.01		
52	北 洋	同	—	—	0.06	0.55	—	—	9.46	0.01		
53	キンマリ印	同	—	9.37	0.11	0.74	9.13	—	—	0.01		
54	ハ ク ロ	同	—	8.98	0.05	0.47	8.92	—	—	0.01		
55	寶	同	—	—	0.09	0.51	7.80	—	—	0.02		
56	日 之 出 盛	同	—	11.89	0.16	0.65	11.28	—	—	0.01		
57	—	サンダサイダー	—	8.44	0.09	0.79	8.42	—	—	0.02		
58	—	アルプスサイダ ー	—	—	0.06	0.96	10.36	—	—	0.01		
59	—	玉 川 サイダー	—	—	0.07	0.78	10.72	9.75	0.97	0.01		
60	—	葡 萄 サイダー	—	—	0.14	0.65	11.16	9.59	1.57	0.07		

番 號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	越幾斯	固 性 遊離酸 (枸橼酸 として)	揮發酸 (炭酸)	糖 分			礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
							總 量	轉化糖	蔗 糖			
61	—	シ ト ロ ン	1.0297 ^(20°)	8.38	0.08	0.28	—	—	8.22	0.11		
62	—	同	—	—	0.08	0.52	9.56	0.89	8.67	0.01		
63	—	同	—	—	0.09	0.48	—	9.27	—	0.01		
64	—	九 重シトロン	1.044	—	0.09	0.68	—	10.80	—	0.01		
65	—	シ ト ロ ン	—	12.42	0.15 ^(酒石酸)	0.34	12.19	—	—	0.01		
66	—	ノーブルシト ロン	—	—	0.13	0.77	—	—	8.82	0.01		
67	ハ ナ ヲ 印	シ ト ロ ン	—	—	0.07 ^(酒石酸)	0.38	8.82	—	—	0.002		
68	—	布 引シトロン	—	—	0.14 ^(酒石酸)	0.23	11.72	—	—	0.01		
69	ダイヤモンド印	シ ト ロ ン	—	—	0.10 ^(酒石酸)	0.65	—	9.26	0.29	0.01		
70	—	レ モ ン	—	—	0.14 ^(酒石酸)	0.63	11.62	11.02	0.60	0.01		
71	—	同	—	—	0.11	0.60	—	9.77	0.27	0.01		
72	ダイヤモンド印	同	—	—	0.07	0.50	—	—	8.68	0.01		
73	キンマリ印	同	—	8.97	0.10	0.71	8.79	—	—	0.01		
74	—	オ レ ン ズ	—	—	0.10 ^(酒石酸)	0.63	—	9.00	0.65	0.01		
75	百 合 印	ネ ー ブ ル	—	—	0.16 ^(酒石酸)	0.32	11.84	—	—	0.004		
76	—	ス ト ロ ベ リ ー	—	—	0.14	0.47	13.20	2.15	11.05	0.02		
77	ハ ク ロ 印	ボ ー ル ト	—	7.83	0.04	0.51	7.76	—	—	0.02		
78	—	ハ ク ロ ラ ム ネ	—	8.25	0.07	0.47	8.16	—	—	0.02		
79	—	ア ツ キ ス	—	—	0.20	0.39	9.14	1.30	7.84	0.01		
80	ダイヤモンド印	ジンジャエール	1.032	9.74	0.08	0.25	—	—	9.66	0.01		
81	同	レ モ ネ ード	1.025	9.16	0.08	0.22	—	—	9.07	0.01		
82	—	ビーロン(一號)	—	0.48	0.07	0.26	—	—	0.26	0.06		
83	—	同 (二號)	—	2.89	0.07	0.25	—	—	2.45	0.10		

番 號	商 標	名 稱	水 分	含窒素物 (蛋白質 として)	糖 分 蔗 糖	固 性 遊離酸 (枸橼酸 として)	纖維質	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
-----	-----	-----	-----	----------------------	------------	----------------------------	-----	-------------	---------------------------	-----

ス カ ッ シ 類

1	—	フデオレンヂス カッシ	37.99	0.21	60.53	0.26	0.02	0.99		
2	—	同	37.43	0.09	61.09	0.70	0.01	0.67		

番 號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	越幾斯	遊離酸 (酒石酸 として)	揮發酸 (醋 酸 として)	不揮發酸 (酒石酸 として)	糖 分 總 量	轉化糖	蔗 糖	礦物質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
-----	-----	--------------	-----	-----	---------------------	---------------------	----------------------	------------	-----	-----	-------------	---------------------------	-----

シ ロ ッ プ 類

1	コーヒ シロ ップ	—	30.96	—	—	—	—	68.11	13.49	54.62	0.24		脂肪0.17, 其他有 機物 0.52
2	同	—	48.21	56.32	—	—	—	51.12	0.33	50.79	—		タンニン質 0.35

番號	名 稱	比 重 (15°)	水 分	越幾斯	遊離酸 (酒石酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發酸 (酒石酸 として)	糖 分			礦物質 (灰分)	熱 量 (カリー)	備 考
								總 量	轉化糖	蔗 糖			
3	コーヒーシロップ	—	48.17	55.94	—	—	—	50.05	0.75	49.30	—	—	タンニン質0.33
4	同	—	46.10	62.54	—	—	—	53.40	0.35	53.05	—	—	同 0.44
5	紅茶シロップ	—	47.64	58.24	—	—	—	50.69	0.35	50.34	—	—	同 0.45
6	レモンシロップ	—	36.34	—	—	(枸橼酸) 0.33	—	—	63.30	—	0.03	—	—
7	ストロベリー シロップ	—	36.21	—	—	(同) 0.31	—	—	63.45	—	0.03	—	—
8	天然苺シロップ	1.2550	59.71	—	—	0.03	(林糖酸) 0.16	39.91	15.91	24.00	0.19	—	—
9	タカラシロップ	—	21.54	—	—	—	(枸橼酸) 0.35	59.24	(葡萄糖) 37.20	22.04	0.34	—	糊精18.09, 蛋白質 0.44, 石灰(CaO)0.03, 總 窒素0.02, 人參, 蔗 糖, 酒石酸, レモン エッセンス等より 製す
10	人參シロップ	—	49.95	—	—	—	0.10	49.61	1.11	48.50	0.15	—	アルコール0.24
11	ナボレオンツル チュックシロップ	—	—	51.80	0.63	0.03	0.59	49.37	47.91	1.46	0.12	—	同 1.15
12	バナナ蜜	1.2120	—	—	—	(枸橼酸) 0.24	—	34.10	21.32	12.78	—	—	—
13	イチゴ蜜	1.2235	—	49.68	—	—	0.29	48.52	6.73	41.79	0.02	—	—
14	ホスヘート	—	30.74	(固形物總量) 69.26	—	—	(枸橼酸) 3.78	64.50	5.64	58.86	0.15	—	—
15	人參蜂蜜シロップ	—	23.45	—	—	—	—	73.16	69.72	3.44	1.30	—	蛋白質0.11, 食鹽 (NaCl)1.21
16	ホネームン	—	35.59	—	1.01	—	—	—	61.55	—	0.18	—	蛋白質1.72, 脂肪 0.88
17	ゴロナ(567)	1.2281	—	63.55	—	—	(枸橼酸) 0.82	60.04	28.23	31.81	0.12	—	蛋白質0.10, カフェイン0.16, pH=2.68

番號	名 稱	比 重 (15°)	越幾斯	含窒素有機物 (蛋白質 として)	遊離酸 (酒石酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發酸 (酒石酸 として)	糖 分			礦物質 (灰分)	熱 量 (カリー)	備 考
								總 量	轉化糖	蔗 糖			
1	果 實 水	(19°) 1.267	—	0.40	—	(林糖酸) 0.34	—	—	41.52	15.62	0.19	—	其他無窒素有機物 1.13, 桃, 砂糖及蜂 蜜より製す
2	同 (柿の搾汁)	(20°) 1.019	5.28	0.14	—	(同) 0.50	—	—	(麥芽糖) 3.01	—	0.37	—	其他無窒素有機物 1.26
3	山 葡 萄 液	—	—	0.88	2.25	—	—	—	57.95	0.96	0.24	—	其他無窒素有機物 1.12, 脂肪0.13
4	葡萄酒(ボルド)	1.0470	13.03	—	0.22	—	—	12.01	3.94	8.08	0.07	—	グリセリン0.09
5	ウエルチ氏滋養 補血葡萄酒	1.0698	17.80	0.34	0.77	—	—	—	(葡萄糖) 16.15	—	0.27	—	—
6	葡 萄 液	1.0664	18.05	0.08	0.41	—	—	—	(同) 1.98	15.38	0.09	—	—
7	椰子果 汁	—	4.51	2.63	—	—	—	—	0.92	—	0.72	—	脂肪0.01
8	カタシモ葡萄酒	1.0729	18.28	—	—	0.03	0.73	16.40	—	—	0.25	—	—
9	グレープデュース	1.0745	24.27	—	—	0.07	0.91	—	18.06	—	0.27	—	アルコール0.64, 總窒素0.05, 磷酸 (P ₂ O ₅)0.02
10	木 瓜 酎	1.0345	(固形物總量) 7.70	—	—	0.03	(林糖酸) 3.25	—	(葡萄糖) 0.79	—	1.05	—	アルコール微量 脂肪 0.01, 總窒素 0.07, 蛋白性窒素 0.02, 非蛋白性窒 素0.05
11	ト マ ト ー 汁	—	3.47	—	1.54	0.48	(同) 1.06	—	—	—	0.77	—	—
12	グレープデュー ス(純葡萄酒)	1.1255	—	0.23	1.14	0.02	—	37.14	12.60	24.54	0.32	—	グリセリン0.69 pH=3.22

果 汁 飲 料 類

番 號	名 稱	比 重 (15°)	越 幾 斯	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	遊離酸 (酒も酸 として)	揮發酸 (酸 度)	不揮發酸 (酒も酸 として)	糖 分			鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロー リー)	備 考
								總 量	轉化糖	蔗 糖			
13	朝鮮産 ツルチュ ック煎汁	1.0047	—	0.09	—	0.05	(糖精) 0.16	—	0.19	—	0.07		グリセリン0.16, アルコール0.65, pH=2.82
14	滋養甘露山葡萄 液	—	62.58	—	—	0.02	1.99	—	48.12	11.60	0.35		
15	ツルチュック果 汁	—	5.00	—	—	0.36	(糖精) 2.09	—	0.09	—	0.20		
16	橙 蜜 液	—	—	0.18	—	0.02	(糖精) 1.09	—	10.81	39.08	0.09		脂肪0.01
17	ヤ カ タ	1.0452	11.42	—	—	0.05	2.70	—	6.24	—	0.33		フレップ果汁なり

番 號	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	揮發酸 (酸 度)	不揮發酸 (乳酸)	粗脂肪	乳 糖	蔗 糖	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	石 灰 (CaO)	熱 量 (カロー リー)	備 考
-----	-----	-----	----------------------------	--------------	--------------	-----	-----	-----	-------------------	-------------	--------------	--------------------	-----

乳 酸 飲 料 類

1	カ ル ビ ス	38.57	1.03	0.04	0.94	—	27.23	31.24	—	0.95	0.44		
2	同	40.38	1.67	0.03	0.93	0.09	11.48	44.63	—	0.79	0.33		
3	同	42.98	1.28	0.06	1.05	0.13	11.10	42.63	—	0.77	0.25		
4	同	45.18	1.67	0.04	0.91	0.08	3.92	47.38	—	0.82	0.34		
5	同	45.07	1.67	0.03	0.95	0.08	16.05	35.33	—	0.82	0.33		
6	同	43.80	1.50	0.09	0.84	0.10	1.25	51.66	—	0.76	0.31		
7	同	45.08	1.47	0.08	0.83	0.12	2.47	49.18	—	0.77	0.24		pH=3.81
8	カ ル チ ン	46.05	2.09	0.03	0.98	0.09	9.97	40.23	—	0.56	0.21		
9	同	44.40	1.58	0.05	0.96	0.15	10.98	41.05	—	0.83	0.35		
10	同	44.14	1.53	0.06	0.90	0.11	10.85	41.61	—	0.80	0.34		
11	同	40.38	1.67	0.06	0.97	0.10	10.62	45.53	—	0.67	0.33		
12	ヴ イ ナ ス	46.25	1.49	0.02	0.67	0.10	14.11	36.84	—	0.52	—		
13	同	50.53	2.33	—	0.86	0.13	5.62	40.13	—	0.40	—		
14	同	42.01	1.01	—	0.44	0.04	—	(糖分) 55.92	—	0.35	—		枸橼酸0.23, 砂糖, 脱脂乳, 乳酸, 枸橼 酸橙皮油等より製す
15	バ ッ ク ス	30.53	0.89	0.08	(糖精) 0.55	0.15	4.33	62.27	—	0.26	—		アルコール0.94, 遊離總酸0.63
16	同	34.54	1.04	0.08	0.54	0.16	18.42	44.88	—	0.34	—		
17	カ ル メ リ ー	47.02	1.38	0.02	0.87	0.05	8.72	34.39	(糖精) 7.16	0.39	—		
18	同	43.98	0.96	0.05	0.86	0.02	2.14	40.69	(同) 10.89	0.41	—		
19	乳酒(ノウミス)	80.23	0.39	—	0.54	3.06	10.25	—	4.88	0.65	—		牛乳, 甘露, メリケ ン粉及砂糖等より 製す
20	愛光舎ヨーグル ト	80.97	5.79	—	0.99	3.61	7.46	—	—	1.18	—		
21	醗 酵 味	58.35	3.28	—	0.28	34.36	3.26	—	—	0.47	—		
22	新ヨーグルト	78.76	6.04	—	0.81	5.52	7.61	—	—	1.26	—		乾酪質及アルブミ ン4.76, アルブモ ーゼ 1.28
23	ラ ク ビ ス	41.30	1.51	—	0.90	0.34	—	(糖分) 55.54	—	0.41	—		
24	カ ル バ ス	38.26	1.66	—	(糖精) 1.20	1.98	5.90	50.48	—	0.52	—		牛乳, 蔗糖, 枸橼酸 及エッセンス等よ り製す

番 號	名 稱	水 分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	揮發酸 (酸として)	不揮發酸 (乳酸)	粗脂肪	乳 糖	蔗 糖	其他の 無窒素 有機物	礦物質 (灰分)	石 灰 (CaO)	熱 量 (カロリー)	備 考
25	ミルク カルシュ ーム	47.06	2.63	0.13	0.81	0.13	—	33.93	14.59	0.72	0.27		
26	ミルクカルチャ	86.98	1.84	0.07	0.69	2.22	2.34	5.40	—	0.46	0.07		
27	カルチュアー	38.72	0.75	0.05	0.92	0.08	15.11	4.400	—	0.37	0.06		磷酸(P_2O_5) 0.04
28	ウ キ ッ ト	37.42	2.01	0.02	0.78	0.64	—	(糖分) 58.20	—	0.93	0.46		
29	フ エ ル ビ ス	49.83	0.60	0.08	0.87	0.10	—	32.43	15.49	0.60	0.31		
30	ビ ス タ ー	38.29	0.92	0.03	0.71	0.04	—	61.31	—	0.47	0.20		
31	滋 養 乳 精	80.94	0.68	0.02	0.51	—	6.69	10.60	(主とし て糖分)	0.56	0.13		アルコール 0.24
32	乳 酸 牛 乳	50.40	0.43	0.02	0.52	—	—	26.36	19.51	0.36	0.08		乾酪質 1.15, アル コール 0.29
33	滋養飲料 RPS	40.22	1.33	0.15	0.44	0.60	3.89	53.13	—	0.24	—		
34	ミ ル キ ー	42.55	1.12	0.02	0.76	0.29	4.79	50.11	—	0.36	0.08		脱脂乳を醗酵せし め糖分を加へ製せ るものなり
35	ブ ラ ン タ ン	30.90	2.33	—	(糖酸) 0.27	2.41	5.15	56.38	—	0.56	—		
36	ニ ュ ー ビ ス	40.16	1.10	0.01	0.98	0.74	6.87	49.57	—	0.57	—		遊離總酸 0.99
37	(乳製品)レキス	38.80	1.14	0.06	0.84	0.09	9.19	49.60	—	0.28	0.21		
38	森 永 コーラス	35.69	2.06	0.02	1.09	1.96	9.50	49.22	—	0.46	—		
39	乳 精	36.99	1.20	0.06	0.82	0.19	8.44	51.97	—	0.33	0.11		
40	ビ ー ス	58.38	1.94	0.05	0.84	0.17	1.95	36.15	—	0.52	—		
41	レ ッ キ ス	35.80	1.09	0.07	0.73	0.39	12.13	49.51	—	0.28	—		遊離總酸 0.80
42	カ ル ル ス	40.44	2.03	0.02	1.01	0.15	24.30	31.60	—	0.45	—		遊離總酸 1.03, 牛 乳を乳酸醗酵せし め砂糖及蜂蜜を加 へて製せる物なり
43	ス メ ラ	88.14	0.44	0.01	0.28	0.06	—	(糖分) 10.98	—	0.09	—		
44	牛乳製品 キッペ (ケフィール) (牛 乳 酒)	79.66	2.85	0.06	0.82	1.24	—	(同) 3.45	—	0.70	—		炭酸 0.22, 乾酪質 2.06, アルブミン 0.10, 固形物總量 9.06, アルコール 1.24
45	同	90.08	3.05	0.17	0.72	2.69	—	(同) 2.74	—	0.72	—		炭酸 0.33, 乾酪質 2.17, アルブミン 0.15, アルコール 0.90
46	ヨ ー グ ル ト	78.43	3.09	—	(糖酸) 0.49	4.47	5.49	—	7.13	0.90	—		
47	モダンカルピ ス	48.10	0.05	—	0.94	2.32	—	(糖分) 48.40	—	0.19	—		牛乳, 蔗糖, 乳酸菌 等より製す
48	乳 酸 菌 乳	78.28	4.02	0.06	0.96	0.15	15.62	—	—	0.91	—		
49	カ ー ビ ス	59.36	1.00	—	0.80	0.14	—	(糖分) 38.46	—	0.24	—		
50	カ ー サ ン	53.63	1.57	—	0.83	0.23	5.57	37.77	—	0.40	—		
51	メ ロ デ イ	29.91	1.27	0.02	1.31	0.12	4.97	62.04	—	0.36	—		pH=2.90
52	孔 雀 印 樂 味	39.15	0.06	0.04	1.16	0.09	—	53.50	5.43	0.57	—		pH=3.43
53	乳酸飲料 カルス	50.33	1.63	0.01	0.98	0.11	16.80	29.65	—	0.49	—		pH=3.41
54	ミ リ オ ン	37.52	1.31	0.05	1.04	0.13	27.81	31.83	—	0.31	—		pH=3.27
55	乳酸飲料 アシヤ	35.59	1.41	0.09	0.78	0.20	3.60	57.98	—	0.35	—		pH=3.36
56	エ リ ー	80.42	0.44	0.01	0.05	0.23	2.48	16.29	—	0.08	—		pH=4.06
57	ミルク ラッキー	45.59	1.33	0.12	0.99	0.11	2.58	48.96	—	0.32	—		pH=2.98

番號	名 稱	水分	含窒素 有機物 (蛋白質 として)	揮發酸 (酸として)	不揮發酸 (乳酸)	粗脂肪	乳糖	蔗糖	其他の 無窒素 有機物	鐵物質 (灰分)	石灰 (CaO)	熱 量 (カロリー)	備 考
58	タ マ ビ ス	38.36	0.93	—	0.60	0.11	—	(糖分) 59.70	—	0.30	—		
59	ニューサンミル ク	89.44	0.21	—	0.06	0.18	1.56	7.94	(酸分) 0.51	0.10	—		
60	キングエビス	45.44	1.14	0.12	0.50	0.30	19.22	33.02	—	0.28	0.05		pH=3.07
61	カ ル ビ ス	41.14	1.27	0.04	0.87	0.08	8.60	47.67	—	0.33	—		pH=3.12
62	寺 尾 牛 酪 乳	89.99	3.38	—	0.92	0.76	4.17	—	—	0.78	—		比重1.034(15°) pH=4.21
63	オ ウ ビ ス	37.67	1.56	0.25	1.03	0.13	14.82	44.10	—	0.44	—		pH=3.11, 脱脂ミ ルク, 白ザラメ, 枸 橼酸等より製す
64	カ ト レ ア	38.36	1.15	—	1.36	1.07	4.88	52.76	—	0.42	0.16		pH=3.27, 牛乳, 白 更糖, 乳酸等より 製す

32. 酒 精 飲 料

番號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル 容量% 100c.c. 中のグ ラム量	越 炭 斯	揮發酸 (酸として)	不揮發 酸 (糖として)	糖 分 麥芽糖	グ リ セ リン	糊 精	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カロ)	備 考
----	-----	-----	--------------	---	-------	---------------	--------------------	------------	-------------	-----	-------------	-------------	-----

清 酒 (其 一)

1	鳳紋附惣花印	清 酒	1.0148	18.14	14.39	3.78	0.03	0.22	2.12	0.90	0.04	0.51	
2	同	同	0.9920	16.68	13.23	3.62	0.02	0.15	1.76	0.70	0.06	0.04	
3	同	同	(20°) 0.9870	16.24	12.89	3.31	0.02	0.21	1.20	0.86	0.10	0.06	
4	同	同	0.9903	17.94	14.23	3.35	0.06	0.14	1.46	1.27	0.11	0.06	
5	同	同	0.9901	17.44	13.84	3.09	0.08	0.14	1.07	0.84	0.20	0.05	
6	同	同	0.9909	17.94	14.23	3.36	0.02	0.14	1.37	1.25	0.24	0.05	
7	同	同	0.9903	18.64	15.15	3.40	0.02	0.14	1.53	1.28	0.27	0.03	
8	同	同	0.9919	17.24	13.98	3.45	0.03	0.16	1.53	1.04	0.19	0.04	
9	同	同	0.9930	17.28	13.71	3.82	0.03	0.16	1.63	1.40	0.25	0.05	
10	同	同	0.9954	16.84	13.36	3.94	0.02	0.17	2.55	1.10	0.35	0.07	
11	同	同	0.9954	13.68	13.68	4.28	0.02	0.19	2.34	1.21	0.40	0.05	
12	同	同	0.9941	16.54	13.13	3.89	0.02	(乳 酸) 0.11	2.07	0.88	0.45	0.05	
13	同	同	0.9915	16.44	13.05	3.22	0.02	0.15	1.40	0.87	0.30	0.05	
14	同	同	0.9937	16.94	13.44	3.80	0.02	0.24	1.96	0.98	0.23	0.06	
15	同	同	0.9924	17.64	14.00	3.35	0.02	0.43	1.68	0.57	0.15	0.05	
16	同	同	0.9913	17.46	14.17	3.80	0.02	0.41	1.70	0.76	0.68	0.05	
17	同	同	0.9936	17.94	14.56	3.99	0.02	0.33	2.05	0.90	0.38	0.06	
18	同	同	0.9971	17.08	13.85	4.60	0.02	0.30	2.20	1.14	0.45	0.05	
19	同	同	0.9898	17.94	14.56	4.54	0.02	0.30	2.15	1.09	0.44	0.05	
20	同	同	0.9971	15.75	12.76	4.39	0.02	0.31	2.23	0.92	0.22	0.06	
21	同	同	0.9951	17.92	14.55	4.21	0.02	0.31	2.11	1.09	0.47	0.05	

番號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	揮發酸 (%)	不揮發酸 (%)	糖 分 麥芽糖	グリセ リン	糊 精	礦物質 (灰分)	熱量 (kcal)	備 考
				容量%	100g.中 のグラム量									
22	鳳紋附惣花印	清 酒	0.9994	16.49	13.08	5.14	0.02	0.27	3.17	1.14	0.59	0.04		
23	同	同	1.0006	18.48	14.66	5.95	0.02	0.26	4.59	1.18	0.55	0.05		
24	同	同	1.0030	17.54	14.23	6.19	0.02	0.22	4.88	1.55	0.96	0.05		pH=4.02
25	同	同	1.0090	17.24	13.68	7.63	0.02	0.25	5.75	1.32	0.94	0.05		pH=4.02
計	25 種	最 大	—	18.64	15.15	7.63	0.08	0.43	5.75	1.55	0.94	0.51		
		最 小	—	13.68	12.76	3.09	0.02	0.14	1.20	0.57	0.04	0.03		
		平 均	—	17.18	13.62	4.16	0.03	0.24	2.26	1.04	0.36	0.07	107	

清 酒 (其 二)

1	菊 正 宗 印	清 酒	0.9931	16.93	13.42	3.51	0.01	0.24	1.74	0.85	0.35	0.04		
2	同	同	0.9875	17.84	14.15	2.40	0.03	0.17	0.79	0.86	0.15	0.07		
3	同	同	0.9889	17.14	13.60	2.64	0.04	0.11	0.93	1.10	0.09	0.05		
4	同	同	0.9910	17.04	13.52	3.60	0.02	0.16	1.52	1.20	0.75	0.05		
5	金 婚 正 宗 印	同	(20°) 0.9870	18.74	14.87	3.17	0.04	0.16	1.20	0.05	0.31	0.76		
6	同	同	0.9880	17.74	14.08	3.23	0.04	0.16	1.02	0.69	0.23	0.05		
7	同	同	(16°) 0.9897	17.74	14.08	3.03	0.03	0.17	1.64	0.80	0.18	0.04		
8	特撰金婚正宗印	同	(11°) 0.9850	17.54	13.92	2.84	0.02	0.19	1.02	0.83	0.11	0.04		
9	金 釜 印	同	0.9938	18.64	14.41	3.31	0.02	0.16	0.95	0.79	0.53	0.02		
10	同	同	(22.5°) 0.9900	18.54	14.71	2.58	0.04	0.15 (乳皮と)	0.47	0.89	0.10	0.05		
11	同	同	0.9890	17.04	13.52	2.76	0.02	0.28	0.76	1.00	0.26	0.04		
12	同	同	0.9956	17.86	14.18	4.37	0.03	0.32	2.65	0.64	0.51	0.05		
13	銀 釜 印	同	(21°) 0.9862	18.94	15.03	2.68	0.04	0.15	0.63	0.72	0.15	0.06		
14	同	同	0.9992	16.08	12.76	4.86	0.02	0.27	2.00	1.31	0.93	0.05		
15	月 桂 冠 印	同	0.9966	16.64	13.20	4.39	0.02	0.19	1.74	0.67	0.49	0.03		
16	同	同	0.9975	17.44	13.84	5.22	0.01	0.16	2.88	0.53	1.44	0.05		
17	高 賞 印	同	0.9887	16.84	13.36	2.88	0.02	0.14 (葡萄糖)	0.87	0.65	0.50	0.04		フーゼル油痕跡
18	鷹 正 宗 印	同	0.9895	17.44	13.84	3.05	0.04	0.14	0.22	0.76	0.08	0.02		
19	キバラ正宗印	同	0.9920	17.84	14.15	3.02	0.03	0.14	1.28	1.13	0.25	0.04		
20	貴 光 正 宗 印	同	(20°) 0.9910	18.24	14.47	4.16	0.03	0.16	1.61	1.26	0.29	0.06		
21	龜 の 井 印	同	(23°) 0.9865	17.14	13.60	3.17	0.04	0.25	微量	0.82	0.11	0.06		
22	金 鵝 正 宗 印	同	0.9897	18.54	14.71	3.65	0.04	0.22	0.72	1.18	0.17	0.05		
23	菊 の 滴 印	同	(20°) 0.9860	17.45	13.84	2.74	0.04	0.21	0.01	1.06	0.19	0.20		
24	豊 醸 印	同	(19°) 0.9910	17.70	14.36	3.13	0.07	0.11	0.97	1.43	0.09	0.04		
25	養 老 印	同	0.9875	15.55	12.60	1.93	0.02	0.15	0.23	0.81	0.12	0.05		
26	花 天 狗 印	同	(21°) 0.9900	17.04	13.52	3.00	0.04	0.16	1.03	0.87	0.67	0.05		
27	賀 茂 鶴 印	同	(20°) 0.9890	18.14	14.39	2.99	0.03	0.18	1.29	0.71	0.39	0.04		
28	赤 心 正 宗 印	同	0.9870	16.44	13.05	2.64	0.02	0.19	0.51	0.84	0.11	0.06		

番 號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	揮 發 酸 (g/l)	不 揮 發 酸 (g/l)	糖 分 (g/l)	グ リ セ リ ン	糊 精	銹 物 質 (灰分)	熱 量 (kcal)	備 考
				容 量 %	110°C. 中 の グ ラ ム 量									
29	龜 甲 花 菱 印	清 酒	0.9920	16.99	13.46	3.65	0.04	0.19 (乳酸と して)	1.56	0.19	0.10	0.06		
30	新 日 本 印	同	0.9893	19.04	15.11	3.69	0.04	0.18 (同)	2.61	0.34	0.44	0.05		
31	民 聲 印	同	1.0019	15.36	12.44	5.48	0.02	0.05 (同)	1.86	0.23	1.03	0.06		
32	壽 養 老 印	同	—	14.10	11.19	7.67	0.03	0.25 (同)	5.45	0.64	0.13	0.12		
33	翁 鶴 印	同	0.9881	19.04	15.11	3.15	0.09	0.21 (糖 分)	0.88	1.08	0.17	0.05		
34	日 本 盛 印	同	0.9965	17.74	14.08	4.68	0.05	0.13 (同)	2.32	0.69	1.16	0.05		
35	一 戰 印	同	0.9896	17.64	14.00	3.17	0.05	0.12 (同)	0.62	0.96	0.49	0.05		
36	小 判 正 宗 印	同	0.9900	17.54	13.92	3.01	0.09	0.08 (同)	1.00	0.86	0.77	0.03		
37	金 龜 印	清酒(イ)	1.0037	15.58	12.36	5.90	0.02	0.26 (葡萄糖 と)	2.33	1.19	0.44	0.08		pH=4.51
38	同	同(ロ)	1.0100	13.88	11.02	6.98	0.03	0.26 (同)	3.52	1.37	0.57	0.08		pH=4.84
39	金 正 宗 印	清 酒	1.0046	16.04	12.73	6.18	0.02	0.20 (乳酸と して)	5.08	1.13	0.58	0.05		
計	39種	最 大	—	19.04	15.11	7.67	0.09	0.32	5.45	1.37	1.44	0.76		
		最 小	—	13.88	11.02	1.93	0.01	0.08	0.01	0.05	0.09	0.02		
		平 均	—	17.26	13.68	3.71	0.03	0.18	1.54	0.88	0.40	0.05	100	

清 酒 (其 三)

1	—	清 酒	0.9932	16.74	13.28	3.25	0.03	0.23	0.41	0.77	1.17	0.05		
2	—	同	0.9913	18.34	14.55	3.38	0.02	0.19	1.58	1.27	0.26	0.01		
3	—	同	0.9858	17.24	13.68	2.53	0.03	0.18	—	0.98	0.43	0.04		
4	—	同	0.9877	16.84	13.36	2.41	0.03	0.17	—	0.66	0.48	0.04		
5	—	同	0.9875	17.34	13.76	2.65	0.04	0.17	—	1.07	0.50	0.04		
6	—	同	0.9897	17.74	14.08	3.42	0.03	0.18	1.14	0.56	0.91	0.04		
7	—	同	0.9899	17.54	13.92	3.42	0.03	0.17	1.17	0.62	0.75	0.05		
8	—	同	0.9859	18.44	14.63	2.68	0.05	0.18	—	0.73	0.13	0.05		
9	—	同	0.9902	18.24	14.47	3.44	0.02	0.16	1.03	1.51	0.41	0.05		
10	—	同	0.9920 (15.6°)	18.84	14.95	3.66	0.02	0.24	1.26	0.88	0.35	0.05		
11	—	同	0.9900 (11°)	18.64	14.79	2.70	0.02	0.21	1.37	0.71	0.14	0.04		
12	—	同	0.9907	16.54	13.13	2.99	0.01	0.16	0.30	0.92	0.21	0.04		
13	—	同	0.9934	14.01	11.12	3.12	0.05	0.24	0.35	1.11	0.18	0.05		
14	—	同	0.9875	19.24	15.27	2.98	0.06	0.14	0.29	1.06	0.13	0.04		
15	—	同	0.9903 (20°)	17.04	13.52	3.98	0.02	0.20	2.19	1.07	0.41	0.05		
16	—	同	0.9881	17.94	14.23	2.79	0.02	0.18	0.80	1.31	0.41	0.04		
17	—	同	0.9849	18.24	14.47	2.20	0.03	0.19	0.13	0.72	0.04	0.05		
18	—	同	0.9950	18.14	14.73	4.26	0.03	0.13	2.01	1.71	0.23	0.10		
19	—	同	0.9920	17.34	13.76	3.64	0.03	0.16 (乳酸と して)	1.31	1.02	0.33	0.05		
20	—	同	0.9913	17.84	14.48	3.26	0.02	0.15	1.49	0.99	0.30	0.05		

番號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	揮發酸 (糖として)	不揮發酸 (糖として)	糖 分 麥芽糖	グリセ リン	糊 精	礦物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備 考
				容量%	100c.c. 中のグ ラム量									
21	—	清 酒	0.9918	16.94	13.74	3.74	0.02	0.23 (乳 酸)	0.34	1.16	0.28	0.12		
22	—	同	0.9954	17.08	13.84	4.23	0.02	0.29 (同)	1.74	0.94	0.27	0.05		
23	—	同	0.9935	17.04	13.54	3.74	0.02	0.28 (同)	1.89	1.05	0.40	0.05		
24	—	同	0.9946	16.52	13.38	3.92	0.02	0.28 (同)	2.67	0.72	0.04	0.04		
計	24種	最 大	—	19.24	15.27	4.26	0.06	0.28	2.67	1.71	1.17	0.10		
		最 小	—	14.01	11.12	2.20	0.01	0.14	0.13	0.56	0.07	0.01		
		平 均	—	17.45	13.84	3.27	0.03	0.19	1.20	0.98	0.37	0.05	104	

番號	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	揮發酸 (糖として)	不揮發酸 (糖として)	糖 分 麥芽糖	糊 精	グリセ リン	礦物質 (灰分)	炭 酸	熱量 (カロリー)	備 考
			容量%	100c.c. 中のグ ラム量										

ビ ー ル

1	ピースビール	1.0111	4.65	3.69	5.11	—	0.16 (遊離酸)	1.55	2.50	0.03	0.19	0.29		
2	東京ビール	1.0114	5.03	3.99	4.86	—	0.19 (同)	1.23	2.32	0.05	0.21	0.35		
3	エビスビール	1.0109	4.80	3.81	4.99	—	0.18 (同)	1.56	2.50	0.02	0.18	0.28		
4	同	1.0093	5.55	4.45	4.13	0.02	0.13	1.14	2.27	0.10	0.20	—	亜硫酸0.31mg	
5	アサヒビール	1.0108	5.70	4.57	4.53	0.02	0.12	1.19	2.65	0.05	0.19	—	同 0.31mg	
6	キリンビール	1.0124	4.95	3.96	5.36	0.03	0.08	1.39	3.29	0.07	0.18	—	同 痕跡	
7	同	1.0169	4.30	3.41	5.87	0.02	0.03	2.18	3.25	0.06	0.17	—	同 0.55mg	
8	カブトビール	1.0137	5.10	4.08	5.80	0.02	0.14	1.51	2.90	0.11	0.24	—	含窒素有機物 0.464	
9	サクラビール	1.0070	5.40	4.32	4.48	0.02	0.12	1.14	2.90	0.10	0.22	—	亜硫酸痕跡	
10	同	1.0089	5.30	4.25	4.00	—	0.16 (遊離酸)	0.89	2.15	0.10	0.12	0.42	含窒素有機物 0.33	
11	サッポロビール	1.0246	5.18	4.14	5.06	0.02	0.09 (遊離酸)	1.52	3.06	0.08	0.17	—	亜硫酸0.44mg	
12	獨逸産ゲルマニアビール	1.0120	4.70	3.73	5.20	—	0.12 (遊離酸)	1.16	2.43	0.17	0.19	著量	含窒素有機物 0.456	
計	12種	最 大	—	5.70	4.57	5.87	0.03	0.19	2.18	3.29	0.17	0.24	0.42	
		最 小	—	4.30	3.41	4.00	0.02	0.08	0.89	2.15	0.12	0.28		
		平 均	—	5.05	4.00	4.94	0.02	0.13	1.37	2.68	0.08	0.19	0.33	48

番號	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	含窒素有機物 (蛋白質として)	不揮發酸 (糖として)	糖 分 麥芽糖	糊 精	礦物質 (灰分)	炭 酸	酸度	熱 量 (カロリー)	備 考
			容量%	100c.c. 中のグ ラム量										

ビール類似品(モルト飲料)

1	ユニオンモルト エキストラクト	1.0173	0.35	0.28	4.26	0.15	0.04	2.88	1.22	0.06	0.23	11.55		
2	同	1.0144	0.45	0.35	3.87	0.14	0.03	2.85	0.67	0.06	0.24	15.43		
3	同	1.0159	0.38	0.30	4.36	0.19	0.03	3.18	0.41	0.07	0.25	12.17		
4	同	1.0141	0.42	0.33	3.99	0.15	0.03	2.81	0.18	0.06	0.31	14.30		
5	同	1.0142	0.43	0.34	3.85	0.19	0.05	2.82	0.57	0.06	0.02	15.13		

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	含 窒 素 物 (蛋白質) (%)	不 揮 發 酸 (乳 酸) (%)	糖 分 麥 芽 糖	糊 精	鐵 物 質 (灰分)	炭 酸	酸 酵 度	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
			容 量 %	100°C. 中 の ゲ ラム 量										
6	ユニオンモルト エキストラクト	1.0153	0.45	0.35	4.15	0.23	0.04	3.23	0.19	0.07	0.30	14.52		
7	同	1.0150	0.37	0.30	4.41	0.16	0.04	3.30	0.51	0.06	0.32	12.04		
8	同	1.0158	0.40	0.31	4.22	0.16	0.04	3.07	0.60	0.07	0.29	12.88		
9	同	1.0173	0.29	0.23	4.52	0.18	0.03	3.41	0.61	0.06	0.29	9.37		
10	同	1.0156	0.32	0.26	4.16	0.15	0.03	3.19	0.72	0.06	0.29	11.20		
11	同	1.0152	0.23	0.18	4.14	0.17	0.03	2.94	0.88	0.06	0.29	8.00		
12	同	1.0163	0.34	0.27	4.16	0.16	0.03	3.12	0.56	0.07	0.29	11.49		
13	同	1.0166	0.38	0.29	4.39	0.17	0.04	3.15	0.40	0.06	0.29	11.68		
14	同	1.0165	0.34	0.27	4.37	0.16	0.04	3.30	0.58	0.06	0.29	11.05		
15	同	1.0164	0.37	0.30	4.42	0.16	0.04	3.34	0.56	0.06	0.32	11.96		
16	同	1.0171	0.35	0.27	4.52	0.16	0.04	3.56	0.38	0.06	0.28	11.02		
17	同	1.0167	0.37	0.28	4.47	0.16	0.04	3.30	0.55	0.06	0.30	11.20		
18	同	1.0166	0.26	0.21	4.32	0.16	0.06	2.96	0.56	0.09	0.27	10.81		
19	同	1.0164	0.37	0.30	4.42	0.17	0.04	3.12	0.58	0.06	0.28	11.96		
20	同	1.0166	0.34	0.27	4.57	0.16	0.04	3.07	0.86	0.06	0.25	10.57		
21	同	1.0153	0.37	0.28	3.93	0.16	0.04	2.90	0.77	0.06	0.28	12.47		
22	同	1.0169	0.29	0.23	4.26	0.16	0.04	3.36	0.62	0.08	0.25	9.75		
23	同	1.0176	0.27	0.21	4.63	0.23	0.02	2.86	1.43	0.02	0.26	10.23		
24	同	1.0169	0.24	0.19	4.32	0.25	0.02	2.21	1.81	0.03	0.27	10.00		
25	同	1.0175	0.21	0.18	4.18	0.21	0.02	2.79	1.12	0.02	0.29	9.00		
26	サクラモルト エキストラクト	1.0110	0.41	0.33	2.96	0.12	0.03	2.28	0.38	0.05	0.26	—		
27	同	1.0141	0.44	0.35	2.92	0.13	0.03	2.01	0.60	0.05	0.30	—		
28	同	1.0074	0.19	0.15	2.00	0.19	0.04	0.54	0.97	0.07	0.30	—		
29	同	1.0073	0.29	0.23	1.94	0.17	0.06	0.42	0.93	0.05	0.32	—		
30	同	1.0070	0.40	0.32	1.91	0.15	0.07	0.52	0.76	0.07	0.39	—		
31	同	1.0076	0.29	0.23	2.02	0.18	0.08	0.51	1.08	0.07	0.32	—		
32	同	1.0081	0.38	0.31	2.26	0.15	0.07	0.61	1.13	0.07	0.29	—		
33	同	1.0087	0.24	0.19	2.39	0.18	0.09	0.73	0.83	0.08	0.40	—		
34	同	1.0093	0.43	0.34	2.55	0.20	0.08	0.72	1.38	0.09	0.40	—		
35	同	1.0096	0.24	0.19	2.30	0.19	0.08	0.63	1.30	0.10	0.34	—		
36	サクラクロモルト エキストラクト	1.0133	0.21	0.17	3.49	0.31	0.07	0.92	1.83	0.12	0.36	—		
37	同	1.0156	0.29	0.23	3.69	0.42	0.09	1.02	2.00	0.16	0.41	—		
38	キリンモルト エキストラクト	1.0056	1.72	1.37	1.96	0.20	0.03	0.76	0.79	0.08	0.31	—		
39	同	1.0029	0.43	0.34	0.87	0.09	0.02	0.41	0.25	0.06	0.22	—		
40	オラガモルト エキストラクト	1.0165	0.44	0.35	4.26	0.18	0.04	3.28	0.68	0.08	0.24	14.11		
41	同	1.0179	0.44	0.35	4.58	0.18	0.04	3.23	1.05	0.08	0.35	13.26		
42	グットオブシーエス インモルトエキストラ クト	1.0152	0.40	0.32	3.87	0.19	0.02	2.87	0.68	0.11	0.29	14.20		

番號	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	含窒素 物 (蛋白質 として)	不揮發 酸 (乳 として)	糖 分 麥芽糖	糊 精	鐵物質 (灰分)	炭 酸	酸 酵 度	熱 量 (カ ロリー)	備 考
			容量%	100g.中 のグラム量										
43	ゴットオプシーヴェス インモルトエキストラ クト	1.0059	0.29	0.23	1.52	0.15	0.02	0.67	0.58	0.10	0.20	23.24		
44	同	1.0063	0.32	0.26	1.94	0.10	0.04	0.93	0.82	0.05	0.30	21.14		
45	同	1.0060	0.32	0.25	1.67	0.09	0.04	0.93	0.35	0.05	0.30	23.04		
計	45種 最大 最小 平均	—	1.72	1.37	4.58	0.42	0.09	3.41	2.00	0.10	0.41	—		
		—	0.19	0.15	1.67	0.09	0.02	0.42	0.18	0.02	0.02	—		
		—	0.37	0.30	3.48	0.18	0.04	2.24	0.79	0.07	0.29	—	16	

番號	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	遊離酸 (酒石酸 として)	揮發酸 (醋 酸 として)	不揮發酸 (酒石酸 として)	糖 分 轉化糖	グリセ リン	鐵物質 (灰分)	熱 量 (カ ロリー)	備 考
			容量%	100g.中 のグラム量									

赤 葡 萄 酒 (其一)

1	葡 萄 酒	0.9920	13.34	10.59	2.15	0.71	0.09	—	0.14	0.62	0.22		
2	同	0.9967	9.40	7.46	2.19	0.70	0.12	—	0.14	0.50	0.20		
3	同	0.9892	15.56	12.35	2.22	0.62	0.10	0.50	0.78	0.75	0.25		硫酸(SO ₂)0.041
4	同	0.9984	11.32	8.98	2.26	—	0.14	0.45	0.11	0.74	0.26		
5	同	0.9960	12.59	9.99	2.44	0.74	0.08	—	0.10	0.64	0.24		
6	同	0.9922	14.20	11.27	2.16	0.62	0.15	—	0.07	0.35	0.23		
7	同	0.9947	12.32	9.78	2.64	—	0.08	0.56	0.11	0.62	0.27		
8	同	0.9970	12.50	9.92	3.01	0.64	0.13	—	—	—	—		
9	同	0.9952	12.41	9.85	2.60	—	0.09	0.55	0.13	0.86	0.32		
10	同	0.9950	12.05	9.57	2.64	0.69	0.17	0.48	0.15	0.71	0.20		
11	同	0.9965	11.59	9.20	2.78	—	0.12	0.53	0.15	0.81	0.27		
12	同	0.9950	13.25	10.52	2.37	—	0.07	0.50	0.09	0.77	0.27		
13	同	0.9950	13.20	10.51	2.68	—	0.07	0.52	0.09	0.75	0.26		
14	同	0.9926	13.87	11.00	2.42	—	0.09	0.53	0.19	0.75	0.26		
15	同	0.9937	13.87	11.01	2.62	—	0.08	0.60	0.18	0.80	0.26		
16	同	0.9934	14.53	11.53	2.59	—	0.10	0.52	0.16	0.89	0.25		
17	同	0.9950	13.25	10.52	2.55	—	0.08	0.51	0.09	0.77	0.24		
18	同	0.9977	10.13	8.04	2.65	—	0.09	0.73	0.08	0.97	0.23		
19	同	0.9933	13.47	10.88	2.72	—	0.08	0.53	0.23	0.87	0.25		
20	同	0.9965	10.26	8.14	2.33	0.72	0.15	—	0.23	0.54	0.22		
21	同	0.9927	14.68	11.65	2.63	0.56	0.12	—	0.07	0.28	0.31		
22	同	0.9961	8.98	7.12	2.19	0.58	0.18	—	0.17	0.76	0.21		
23	同	0.9963	8.94	7.09	2.62	0.62	0.10	—	0.19	0.69	0.28		
24	同	0.9948	11.86	9.57	2.61	—	0.12	0.50	0.10	0.69	0.26		
25	同	0.9915	13.72	11.09	3.62	0.53	0.11	—	0.05	0.82	0.26		
26	同	0.9930	13.25	10.71	2.35	0.75	0.19	—	0.03	1.17	0.24		

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	遊 離 酸 (酒石酸 として)	揮 發 酸 (醋酸 として)	不 揮 發 酸 (酒石酸 として)	糖 分 轉 化 糖	グ リ セ リ ン	鐵 物 質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リ ー)	備 考
			容 量 %	100g. 中のグ ラム量									
27	葡 萄 糖	0.9938	13.46	10.91	2.61	—	0.09	0.50	0.20	0.82	0.26		
28	同	0.9941	13.48	10.89	2.66	—	0.09	0.53	0.20	0.76	0.24		
29	同	0.9946	12.88	10.22	2.59	—	0.20	0.34	0.24	0.67	0.26		
30	同	0.9943	13.44	10.66	2.72	—	0.10	0.48	0.19	0.59	0.27		
31	同	0.9972	12.71	10.09	3.24	—	0.10	0.56	0.84	0.59	0.25		pH=3.21
32	同	0.9999	11.68	9.27	3.74	—	0.10	0.48	1.23	0.78	0.29		pH=3.27
33	同	0.9956	12.17	9.65	2.86	—	0.08	0.53	0.21	0.64	0.30		pH=3.40
計	33種 最 大 最 小 平 均	—	15.56	12.35	3.74	0.75	0.20	0.73	0.84	1.17	0.32		
		—	8.94	7.09	2.15	0.53	0.07	0.34	0.03	0.28	0.20		
		—	12.55	9.95	2.63	0.65	0.12	0.52	0.22	0.72	0.25	79	

赤 葡 萄 酒 (其二)

1	生 葡 萄 酒	0.9974	12.14	9.63	2.50	—	0.11	0.30	0.31	0.57	0.24		
2	同	0.9910	13.80	10.95	2.33	—	0.14	0.27	0.26	0.50	0.22		
3	同	0.9950	11.59	9.20	2.29	—	0.07	0.63	0.21	0.61	0.26		
4	同	0.9941	13.25	10.52	2.77	—	0.10	0.45	0.21	0.90	0.30		
5	同	0.9935	13.53	10.74	2.89	0.63	0.10	—	0.26	1.53	0.28		
6	同	0.9985	9.57	7.60	2.63	0.84	0.04	—	0.18	0.61	0.25		
7	同	0.9983	15.00	6.47	4.71	—	0.18	0.66	0.05	0.54	0.21		
8	同	0.9977	8.07	6.40	1.96	—	0.08	0.64	0.33	0.42	0.19		
9	同	0.9937	13.06	10.86	2.57	—	0.11	0.43	0.11	0.74	0.35		
10	同	0.9956	7.82	6.27	1.96	—	0.09	0.92	0.06	0.36	0.12		
11	同	0.9921	14.48	11.49	2.69	0.59	0.14	—	0.25	0.67	0.29		
12	同	0.9953	11.10	8.80	2.62	—	0.07	0.61	0.13	0.55	0.25		
13	同	1.0010	10.79	8.56	2.74	0.75	0.09	0.63	0.11	0.61	0.23		
計	13種 最 大 最 小 平 均	—	14.48	11.49	4.71	0.84	0.18	0.92	0.31	1.53	0.35		
		—	7.82	6.27	1.96	0.63	0.04	0.27	0.05	0.36	0.12		
		—	11.86	9.42	2.67	0.70	0.10	0.55	0.19	0.66	0.24	75	

赤 葡 萄 酒 (其三)

1	赤 葡 萄 酒	0.9951	11.86	9.42	2.55	0.80	0.89	—	0.19	0.71	0.31		
2	同	0.9970	8.07	6.40	2.38	0.82	0.09	—	0.23	0.62	0.19		
3	同	0.9910	10.52	8.48	1.98	0.64	0.14	—	0.04	0.47	0.23		
4	同	0.9948	13.16	10.44	3.00	0.61	0.12	—	0.25	0.75	0.43		
5	同	0.9913	12.50	9.92	1.86	0.46	0.12	—	0.04	0.49	0.24		
6	同	0.9924	12.14	9.63	2.20	0.71	0.13	0.55	0.06	0.61	0.22		
7	同	0.9947	10.61	8.42	2.04	0.71	0.09	—	0.10	0.58	0.20		

番 號	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越 幾 斯	遊離酸 (酒石酸として)	揮發酸 (醋酸として)	不揮發酸 (酒石酸として)	糖 分 轉化糖	グリセ リン	銹物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
			容量%	100c.c. 中のグラム量									
8	赤 葡 萄 酒	0.9949	11.01	8.77	2.41	0.63	0.09	0.52	0.10	0.80	0.30		硫酸(SO ₃)0.023
9	同	0.9951	12.20	9.68	2.80	0.58	0.11	—	0.18	0.76	0.30		
10	同	0.9960	8.35	7.80	2.90	0.55	0.14	0.37	0.97	0.61	0.30		硫酸(SO ₃)0.07 亜硫酸(SO ₂ としてmg量を以つて示す)2.57
11	同	0.9955	10.52	9.83	2.69	0.61	0.18	0.39	0.63	0.59	0.32		硫酸(SO ₃)0.037 亜硫酸(SO ₂ としてmg量を以つて示す)1.64
12	同	0.9948	11.77	9.34	2.47	—	0.10	0.48	0.12	0.71	0.33		
13	同	1.0064	7.48	6.00	3.85	—	0.16	1.36	0.31	0.51	0.23		
14	同	0.9923	13.68	11.07	2.38	—	0.17	0.42	0.12	0.66	0.27		
15	同	0.9948	11.95	9.49	2.18	—	0.10	0.54	0.05	0.75	0.27		
16	同	0.9931	13.53	10.74	2.35	—	0.19	0.39	0.16	0.80	0.33		
17	同	0.9955	12.50	9.92	2.72	—	0.15	0.39	0.25	0.98	0.37		
18	同	0.9948	10.79	8.56	2.85	—	0.15	0.39	0.12	0.74	0.47		
計	18種	最 大	—	13.68	11.07	3.85	0.82	0.19	1.36	0.97	0.98	0.47	
		最 小	—	7.48	6.00	1.86	0.55	0.09	0.37	0.04	0.47	0.19	
		平 均	—	11.23	9.11	2.53	0.65	0.13	0.53	0.22	0.68	0.30	72

番 號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	アルコール		越 幾 斯	遊離酸 (酒石酸として)	揮發酸 (醋酸として)	不揮發酸 (酒石酸として)	糖 分 轉化糖	グリセ リン	銹物質 (灰分)	熱 量 (カロリー)	備 考
				容量%	100c.c. 中のグラム量									

赤 葡 萄 酒 (其四)

1	金 線 印	葡 萄 酒	0.9953	—	8.77	2.30	0.66	0.14	0.49	0.13	0.65	0.25		硫酸(SO ₃)0.046 亜硫酸(SO ₂)0.002, 蔗糖0.01
2	菊水印 コンコード(赤線)	同	0.9977	7.99	6.34	2.04	0.52	0.08	—	0.14	0.57	0.30		
3	シャット バルマ印	同	0.9980	4.51	3.58	1.99	0.65	0.13	—	0.09	0.19	0.23		亜硫酸1L中 19.23mg
4	キンサック印	同	0.9964	7.18	5.70	2.10	0.64	0.12	—	0.08	0.24	0.23		亜硫酸1L中 16.48mg
5	大 黒 印	同	0.9980	10.52	8.48	2.24	—	0.15	0.52	—	0.63	0.25		
6	ア ボ ロ	同	0.9940	8.56	6.88	2.55	0.64	0.12	—	0.11	0.56	0.30		
7	ジンファン デル	同	0.9940	8.56	6.88	2.53	0.64	0.11	—	0.11	0.56	0.31		
8	T O M I	同	0.9982	8.73	6.93	2.14	0.75	0.11	—	0.24	0.53	0.22		
9	虎 印	同	0.9945	10.75	8.56	2.54	0.63	0.12	—	0.08	0.91	0.16		
10	◆	同	0.9966	12.69	10.07	2.98	—	0.16	0.93	0.15	0.60	0.15		pH=2.93
11	皇 國	同	0.9996	9.57	7.60	2.77	—	0.12	0.56	0.16	0.61	0.28		
12	白 石	同	1.0004	8.89	7.06	2.55	1.45	0.25	—	0.15	0.48	0.20		
13	シャト オラロース	同	0.9956	10.43	8.28	2.42	0.78	0.16	—	0.11	0.48	0.26		
14	甲 斐	同	0.9990	7.86	6.24	2.27	—	0.27	0.70	0.03	0.62	0.24		
15	金 魚 印	同	0.9964	7.58	6.02	1.91	0.79	0.18	—	0.20	0.43	0.21		

番號	商標	名稱	比重 (15°)	アルコール		越幾斯	遊離酸 (酒石酸 として)	揮發酸 (醋酸 として)	不揮發 酸 (酒石酸 として)	糖 分 轉化糖	グリセ リン	礦物質 (灰分)	熱量 (キロ カロリー)	備 考
				容量%	100c.c. 中のグ ラム量									
16	三 ツ 蜂	生 葡 萄 酒	0.9951	8.89	7.06	1.49	—	0.16	0.55	0.10	0.60	0.14		
17	那 須 野	赤 葡 萄 酒	0.9180 ^(22°)	10.35	8.21	2.77	1.13	0.14	—	0.24	0.92	0.24		
18	マ ル ゴ 印	同	0.9937 ^(20°)	11.77	9.34	2.56	—	0.14	0.42	0.13	0.75	0.26		
19	菊水印ボルガ ンテ(金線)	同	0.9977	8.48	6.73	2.26	0.54	0.07	—	0.14	0.54	0.30		
20	菊水印マタロ 金札	同	0.9973	8.73	6.93	2.36	0.51	0.08	—	0.17	0.50	0.32		
21	菊水印チャン ピオン銀線	同	0.9988	7.82	6.21	2.42	0.62	0.07	—	0.15	0.57	0.26		
22	シャトラローズ	同	0.9982	9.83	7.80	2.84	0.66	0.12	—	0.11	0.68	0.34		
23	マ ル ゴ	同	0.9966	9.48	7.53	2.33	0.68	0.09	—	0.12	0.76	0.25		
24	金 鶴 印	同	1.0019	9.15	7.26	7.19	0.74	0.15	—	5.23	0.78	0.21		
25	那 須 野	同	0.9962	10.00	7.94	2.06	0.73	0.22	—	0.06	0.76	0.29		
26	E 印	同	0.9940	11.23	9.06	2.21	2.91	0.21	—	—	—	—		
27	C 印	同	0.9939	11.50	9.28	2.10	2.82	0.18	—	—	—	—		
28	赤 ハート 印	同	1.0062	4.98	3.98	3.00	—	0.06	1.67	0.77	0.33	0.21		
29	—	天然葡萄酒	0.9944	11.68	9.27	2.31	0.80	0.05	—	0.07	0.53	0.26		
30	—	醫王山滋養葡 萄液	1.0050	9.06	7.19	4.26	—	0.40	1.88	1.52	0.87	0.21		
31	—	天然生葡萄酒	1.0054	6.24	4.95	3.29	—	0.04	1.62	0.21	0.44	0.24		
32	—	野生葡萄酒	1.1200	6.94	5.51	4.92	—	0.10	2.55	0.22	0.24	0.28		
33	—	農産生葡萄酒	1.0031	6.03	4.82	2.66	—	0.06	1.02	0.19	0.55	0.17		
34	—	天然産山葡萄 酒	1.0072	5.03	3.99	3.33	—	0.14	1.68	0.27	—	0.20		pH=3.86
計	34 種	最 大	—	12.69	10.07	7.19	2.91	0.93	2.55	5.23	0.92	0.34		
		最 小	—	4.51	3.58	1.49	0.51	0.04	0.49	0.07	0.24	0.14		
		平 均	—	8.55	6.79	2.69	0.92	0.13	1.07	0.32	0.56	0.24	56	

赤 葡 萄 酒 (其五)

1	—	葡 萄 酒	0.9927	13.91	11.25	2.50	—	0.02	1.02	0.13	0.84	0.35		南米アルゼンチ ン産
2	—	赤 葡 萄 酒	0.9944	11.32	8.98	2.38	0.65	0.14	—	0.12	0.79	0.26		米國 カルフォル ニヤ洲産
3	—	同	0.9951	10.96	8.70	2.35	0.71	0.17	—	0.12	0.81	0.25		同
4	—	同	0.9940	11.95	9.45	2.65	0.62	0.12	—	0.27	0.61	0.29		米國 カルフォル ニヤ洲産, 硫酸 (SO ₃ として)0.03
5	—	同	0.9958	10.70	8.49	3.37	—	0.16	0.42	0.10	0.50	0.27		米國 カルフォル ニヤ洲産
6	—	同	0.9938	11.68	9.27	2.47	—	0.22	0.45	0.10	0.33	0.24		同
7	—	同	0.9940	11.05	8.77	2.29	—	0.88	1.20	0.15	0.62	0.27		同
8	—	同	0.9938	12.78	10.14	2.51	—	0.11	0.52	0.13	0.80	0.30		南米チリー産 蔗糖 0.14
9	—	同	0.9910	12.88	10.22	2.46	—	0.08	0.56	0.14	0.64	0.26		佛國産
10	サンラヘル	薬用葡萄酒	1.0420	14.10	11.19	15.70	—	0.10	0.46	11.51	—	0.26		同

番 號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	遊 離 酸 (酒石酸 として)	揮 發 酸 (醋酸 として)	不 揮 發 酸 (酒石酸 として)	糖 分 轉 化 糖	グ リ セ リ ン	礦 物 質 (灰分)	熱 量 (カロ)	備 考
				容 量 %	100c.c. 中のグ ラム量									

計	10 種	最 大	—	14.10	11.25	15.70	0.71	0.88	1.20	11.51	0.84	0.35		
		最 小	—	10.70	8.70	2.29	0.62	0.02	0.42	0.10	0.33	0.24		
		平 均	—	12.13	9.63	3.87	0.66	0.20	0.66	1.28	0.66	0.28	80	

白 葡 萄 酒

1	—	白 葡 萄 酒	0.9901	10.35	8.21	1.85	0.72	0.24	—	0.09	0.54	0.19		
2	—	同	0.9923	11.95	9.49	2.20	0.61	0.11	—	0.15	0.82	0.25		
3	—	同	0.9968	7.74	6.14	2.29	—	0.09	0.67	0.19	0.43	0.21		
4	—	同	0.9960	9.23	7.33	1.48	—	0.15	0.48	0.07	0.34	0.16		
5	—	同	1.0350	10.52	8.35	12.66	—	0.06	0.57	8.04	1.50	0.16		
6	大 黒 印	同	0.9940	11.41	9.20	2.02	—	0.18	0.61	(葡萄糖) 0.38	0.68	0.19		
7	T O M I 印	同	0.9942	10.52	8.35	1.87	0.60	0.08	—	0.11	0.50	0.20		
8	甲 鐵 天 然	同	0.9941	11.25	8.84	2.25	—	0.09	0.47	0.28	0.67	0.21		
9	—	同	0.9960	11.23	8.91	2.63	0.18	0.68	—	0.14	0.88	0.19		
10	—	同	1.0021	10.96	8.70	3.91	—	0.10	0.56	—	—	0.25		
11	淡 路	同	0.9937	9.32	7.39	1.48	—	0.15	0.61	0.06	0.42	0.13		
12	甲 斐	生 葡 萄 酒	0.9925	10.40	8.26	1.47	—	0.38	0.52	0.03	0.55	0.16		
13	—	同	0.9969	9.17	7.27	1.99	—	0.30	0.52	0.07	0.58	0.26		
14	イ タ リ ヤ	同	0.9912	12.59	9.99	1.89	—	0.14	0.48	0.01	0.17	0.15		
15	志 ろ	同	0.9924	9.57	7.60	1.17	—	0.25	0.49	0.01	0.09	0.18		
16	—	同	0.9949	10.40	8.25	2.05	0.73	0.31	0.34	0.09	0.47	0.18		
17	—	葡 萄 酒	0.9907	12.45	9.90	1.71	0.41	0.07	0.32	(糖分) 0.42	0.61	0.16		
18	—	同	0.9959	13.16	10.44	2.77	0.62	0.09	—	1.08	0.78	0.17		
19	—	ダンデリオン ワイン	0.9950	8.15	6.47	2.24	—	0.02	0.51	0.52	—	0.28		
20	—	シャトラモッ ト	1.0011	11.23	8.91	3.91	0.76	0.11	—	1.55	0.92	0.28		
21	—	ホーツテルン	1.0051	12.41	9.85	5.35	0.71	0.14	—	2.73	0.98	0.26		
22	—	ソーテルヌ	1.0140	12.23	9.70	7.65	0.63	0.11	—	—	1.52	0.27		
23	—	リスリング	1.0029	9.91	7.87	4.22	0.96	0.08	—	1.04	0.62	0.21		
24	菊 水 印	トライアムプ	1.0813	9.06	7.19	4.98	0.84	0.06	—	1.02	0.59	0.23		
25	—	白 葡 萄 酒	0.9950	10.88	8.67	1.83	0.65	0.09	—	0.21	0.44	0.15		
26	—	生 葡 萄 酒	0.9990	7.58	6.02	2.13	—	0.08	0.92	0.08	0.42	0.21		亜硫酸總量 0.002
計	26 種	最 大	—	12.59	10.44	12.66	0.96	0.68	0.92	2.73	1.52	0.28		
		最 小	—	7.58	6.14	1.17	0.18	0.02	0.32	0.01	0.09	0.13		
		平 均	—	10.52	8.35	3.08	0.65	0.16	0.54	0.77	0.65	0.20	69	

番號	商標	名稱	比重 (15°)	アルコール		越幾斯	遊離酸 (酒石酸として)	揮發酸 (醋酸として)	不揮發酸 (酒石酸として)	糖 分		グリセリン	鐵物質 (灰分)	熱量 (カロリー)	備 考
				容量%	100c.c. 中のグラム量					轉化糖	蔗糖				
甘 味 赤 葡 萄 酒															
1	—	葡萄酒	1.0459	10.70	8.49	14.93	—	0.17	1.28	10.90	—	—	0.02		
2	—	同	1.4200	15.86	12.97	16.76	—	0.04	0.35	15.50	—	—	0.15		
3	—	同	1.0493	9.83	7.80	16.30	0.59	0.07	—	10.92	3.33	0.50	0.10		
4	—	同	1.0375	10.09	8.00	13.47	—	0.15	0.18	11.69	—	1.28	0.17		
5	甲鐵鐵道	同	1.0389	11.77	9.34	13.64	—	0.08	0.24	1.46	11.07	—	0.15		
6	地球	同	1.0507	14.13	11.42	18.69	—	0.05	0.37	3.90	11.52	—	0.11		
7	大黒	同	1.4000	13.34	10.59	14.59	—	0.06	0.26	13.76	0.21	—	0.05		
8	博士	同	1.0228	14.48	11.49	11.47	—	0.08	0.32	1.34	7.78	0.40	0.23		
9	龍王	同	1.0484	12.78	10.14	17.08	—	0.06	0.31	0.69	14.73	0.19	0.07		
10	銃	同	1.0480	10.52	8.35	16.98	—	0.02	0.44	2.08	12.23	—	0.05		
11	ビリケン	同	(19°) 1.0360	9.83	7.80	12.84	—	0.13	1.71	1.12	10.08	—	0.22		
12	ロード	同	1.0315	10.35	8.21	11.68	0.58	0.11	—	9.04	—	1.27	0.27		
13	イカリ	同	1.0481	9.96	7.91	16.69	—	0.13	0.39	1.14	13.10	—	0.12		
14	金鈴	同	1.0539	15.75	12.50	20.14	—	0.07	0.41	18.32	—	—	0.21		
15	アスター	同	1.0476	13.63	10.81	16.86	—	0.11	1.31	8.82	4.61	—	0.19		
16	ウインカ ニス	同	(20°) 1.0530	20.25	16.07	20.94	0.49	0.09	—	18.34	—	—	0.46		窒素總量 0.08
17	同	同	1.0452	17.74	14.08	16.38	—	0.11	0.36	12.38	—	—	0.48		窒素總量 0.08 pH=3.61
18	活動	甘味葡萄酒	1.4300	14.86	12.03	16.46	—	0.06	0.26	15.10	—	—	0.11		
19	蜂	香露葡萄酒	1.0405	14.14	11.38	15.77	—	0.08	0.31	0.95	12.44	0.57	0.21		
20	地球	滋養興奮葡萄酒	(20°) 1.0480	10.96	8.70	17.99	—	0.10	1.68	3.16	11.45	—	0.41		酸化鐵僅微
21	—	藥用葡萄酒	1.0465	12.69	10.08	18.89	—	0.06	0.26	4.41	13.35	0.34	0.21		
22	蜂	香露葡萄酒	1.0520	12.05	9.56	17.56	—	0.08	0.61	12.06	0.80	0.42	0.26		
23	赤玉	ボートワイ ン	1.0348	13.06	10.36	12.46	0.59	0.14	—	10.63	0.26	0.56	0.30		
24	同	同	1.0311	19.65	15.59	12.65	0.45	0.08	—	10.33	0.25	0.46	0.29		
25	同	同	1.0443	15.65	12.42	16.54	0.45	0.11	—	15.55	—	0.44	0.24		
26	同	同	1.0458	15.16	12.03	17.17	0.40	0.07	—	2.77	10.84	0.38	0.16		
27	同	同	1.0480	14.29	11.34	17.12	0.43	0.07	0.35	(糖質) —	14.60	0.33	0.20		
28	ダイヤモンド	同	1.0300	14.77	11.72	13.20	—	0.24	0.35	1.72	9.66	0.16	0.14		硫酸(SO ₂) 0.041
29	王冠	同	1.0457	10.61	8.42	12.58	0.29	0.08	—	1.81	9.69	—	0.15		
30	天人	同	1.0428	13.44	10.66	15.58	0.41	0.04	0.36	13.50	0.40	—	0.10		
31	藥彈	同	1.0476	14.39	11.42	17.33	—	0.09	0.32	13.86	0.14	—	0.19		
32	テーシー	同	1.0551	12.18	9.66	18.37	—	0.10	0.36	8.10	8.84	0.41	0.12		
33	キリン	同	1.0537	16.56	13.14	18.36	—	0.10	0.37	8.04	8.59	0.42	0.12		
34	ユーセイ	同	1.0546	10.50	8.34	19.69	—	0.22	0.26	5.31	10.50	—	0.26		
35	三ツ菊	同	1.0494	8.63	6.93	16.32	—	0.15	0.39	1.48	13.38	—	0.28		

番 號	商 標	名 稱	比 重 (15°)	アルコーン		越 幾 斯	遊離酸 (酒石酸) (として)	揮發酸 (醋酸) (として)	不揮發酸 (酒石酸) (として)	糖 分		グ リ セ ン	鐵物質 (灰分)	熱量 (カロ)	備 考
				容量%	100c.c. 中のグラム量					轉化糖	蔗糖				
36	赤 百 番	ポートワイ	1.0326	14.39	11.42	13.82	—	0.08	0.29	1.85	8.73	—	0.13		
37	金 菱	同	1.0412	14.68	11.65	15.72	—	0.08	0.58	2.77	11.36	—	0.43		
38	ホ ー ム	同	1.0376	16.54	13.13	15.10	—	0.07	0.22	1.69	10.73	—	0.07		
39	ト ミ	同	1.0545	11.09	8.80	17.15	—	0.06	0.29	10.04	4.80	—	0.09		
40	ライオン	同	1.0440	14.20	11.27	16.21	—	0.12	1.25	13.77	—	—	0.11		
41	金 星	同	1.0480	13.30	10.32	16.71	—	0.07	0.37	8.90	5.20	—	0.12		
42	鷹 羽	同	1.0390	8.98	7.12	21.71	—	0.11	0.64	0.85	11.35	0.53	0.15		
43	地 球 印	同	1.0270 ^(28.5°)	15.36	12.19	12.04	—	0.12	0.42	—	9.72 ^(糖分)	0.04	0.33		
44	カ シ ウ	同	1.0530	11.41	9.06	17.73	—	0.15	0.29	2.49	12.31	1.08	0.37		石灰(Ca)0.151
45	—	藥用ポート 酒	1.0270	13.72	10.89	15.32	0.71	0.15	—	12.09 ^(葡萄酒)	—	—	0.31		
46	—	クワウキウ ワイン	1.0476	15.96	12.92	17.46	—	0.05	0.33	13.17	0.42	—	0.17		やまぶどう, 紫葛, 越橘, 轉 化糖及酒精等 より製す
計	46 種	最 大	—	19.65	15.59	21.71	0.71	0.24	1.71	18.34	14.73	1.28	0.48		
		最 小	—	8.63	6.93	11.47	0.29	0.04	0.26	0.55	0.14	0.04	0.04		
		平 均	—	13.48	10.68	16.14	0.49	0.10	0.47	7.86	8.17	0.43	0.23	141	

甘 味 白 葡 萄 酒

1	—	甘味葡萄酒	1.0311	14.77	11.72	12.92	—	0.09	0.51	4.09	5.22	0.21	0.26		
2	ホワイ	ポ ー ト	1.0415	14.58	11.80	17.01	—	0.09	0.37	4.64	8.58	—	0.04		
3	甲鐵鐵道	葡 萄 酒	1.0391	15.07	11.96	15.57	—	0.04	0.23	0.55	12.97	—	0.12		
4	大 黒 印	同	1.3900	12.97	10.27	14.44	—	0.17	0.10	4.49	8.62	—	0.04		
5	國の華印	ホワイトワ イン	1.0521	11.50	9.13	17.38	—	0.03	0.03	1.70	14.14	0.18	0.17		
6	—	レットボー ルブランド ワイン	1.0491	15.10	12.07	17.68	—	0.35	0.05	9.24	6.26	0.15	0.19		
7	ウシンカ ニス	肉エキス 葡萄酒	1.0282	18.21	14.47	13.03	—	0.07	0.35	9.84	—	0.03	0.41		脂肪 0.20
計	7 種	最 大	—	18.21	14.47	17.68	—	0.35	0.51	9.84	14.14	0.21	0.41		
		最 小	—	11.50	9.13	12.92	—	0.03	0.03	0.55	5.22	0.03	0.04		
		平 均	—	15.35	12.19	15.43	—	0.12	0.23	4.94	9.29	0.14	0.18	147	

番 號	名 稱	比 重 (15°)	アルコーン		越 幾 斯	遊離酸 (酒石酸) (として)	揮發酸 (醋酸) (として)	不揮發酸 (酒石酸) (として)	糖 分		グ リ セ ン	鐵物質 (灰分)	鐵 (Fe)	キナア ルカロ イド	熱量 (カロ)	備 考
			容量%	100c.c. 中のグラム量					轉化糖	蔗糖						

藥 品 入 葡 萄 酒

1	セラバ氏規那 鐵葡萄酒	1.0612 ^(16°)	17.74	14.08	21.52	0.64	0.04	—	11.07	7.15	1.61	0.20	0.01	0.04		
2	規那鐵葡萄酒	1.0360	11.59	9.20	14.19	0.51	0.13	—	12.72	—	—	0.24	—	—		
3	同	1.0640	13.06	10.36	22.29	—	0.06	0.37	19.44	—	—	0.08	0.01	0.01		

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	遊 離 酸 (酒石酸 として)	揮 發 酸 (醋酸 として)	不 揮 發 酸 (酒石酸 として)	糖 分		グ リ セ リ ン	鐵 物 質 (灰分)	鐵 (Fe)	キ ナ プ ル カ ロ イ ド	熱 量 (カロ リー)	備 考
			容量%	100cc. 中の グラム量					轉化糖	蔗 糖						
4	規那鐵葡萄酒	(18.2°) 1.0393	7.26	5.76	22.08	0.44	0.07	—	0.93	16.33	0.04	0.34	0.080	0.070		
5	純規那鐵葡萄酒	1.0626	13.34	10.59	22.35	—	0.06	0.29	7.51	11.16	—	0.31	0.053	0.057		
6	同	1.4600	14.30	11.57	18.21	—	0.06	0.32	16.83	—	—	0.12	—	—		
7	同	1.0526	10.52	8.35	15.09	—	0.07	0.39	5.36	5.64	—	0.27	0.081	0.045		
8	同	1.0512	10.88	8.63	14.59	—	0.06	0.31	5.25	5.38	—	0.26	0.084	0.052		
9	三角旗印 規那鐵葡萄酒	1.0443	12.32	9.78	17.48	—	0.08	0.12	9.99	5.65	0.15	0.08	0.008	0.019		
10	同	1.0727	12.32	9.78	23.79	—	0.06	0.62	3.91	15.88	0.10	0.19	0.054	0.023		
11	馬世界印 規那鐵葡萄酒	(17°) 1.0628	13.44	10.66	21.71	—	0.06	0.65	4.09	15.36	0.08	0.22	0.085	0.028		
12	星 鐘 印 規那鐵葡萄酒	1.0581	17.44	13.84	20.62	0.58	0.03	—	19.14	—	0.23	0.15	0.050	0.020		
13	規那蘇鐵葡萄酒	1.0486	17.54	13.92	18.16	0.42	0.06	0.34	8.25	7.77	0.35	0.16	0.0018	0.019		
14	• 同	1.0423	14.95	11.86	16.46	—	0.07	0.37	7.20	2.03	—	0.15	—	—		
15	星 印 人 蔘 規那鐵葡萄酒	1.0480	14.10	11.19	17.06	—	0.05	0.43	10.41	5.84	—	0.12	—	—		
16	人蔘規那鐵葡萄酒	1.0537	13.72	10.89	18.48	0.35	0.03	—	—	(糖分) 17.50	0.22	0.09	—	0.031		
17	同	—	13.72	10.89	18.48	—	0.03	0.32	—	(同) 17.50	0.22	0.09	—	0.031		
18	蝶矢印 藥用 人蔘葡萄酒	1.0580	8.23	6.53	18.27	0.62	0.19	0.39	15.82	—	0.41	0.30	—	—		
19	旗 蔘 精 葡萄酒	1.0510	10.26	8.14	17.28	—	0.07	0.59	9.64	5.03	0.02	0.15	—	—		
20	金龍印 サフ ラン葡萄酒	1.0431	15.36	12.19	17.08	—	0.15	0.25	0.33	15.44	—	0.12	—	—		pH=3.33
21	カルシウムポ ルト	1.0440	10.35	8.21	15.18	—	0.10	(糖分) 0.46	9.79	0.33	—	1.30	—	—		石灰(CaO) 0.48
22	ヨードカルシ ウム葡萄酒	1.0389	11.07	8.79	15.10	—	0.32	0.14	5.93	6.42	—	0.17	—	—		石灰(CaO) 0.01, ヨード 僅微
23	カルチウム規 那鐵葡萄酒	1.0416	13.98	11.09	17.83	—	0.06	0.25	6.62	9.04	—	0.14	0.003	—		カルチウム 0.015
24	同	1.0400	15.07	11.96	15.70	—	0.05	0.29	6.32	5.40	—	0.43	0.110	0.004		カルチウム 0.036

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	揮 發 酸 (醋酸 として)	不 揮 發 酸 (酒石酸 として)	糖 分		鐵 物 質 (灰分)	熱 量 (カ リ ー)	備 考
			容量%	100cc. 中の グラム量				轉化糖	蔗 糖			

フ レ ッ プ 酒

1	フ レ ッ プ 酒	1.0770	12.50	9.92	24.37	0.02	1.08	14.08	1.01	0.25	
2	同	1.0916	12.50	9.92	29.06	0.03	0.89	20.90	4.96	0.13	
3	同	1.1047	9.74	7.73	32.77	0.17	0.83	17.84	8.97	0.15	
4	同	1.0867	7.17	5.75	24.62	0.03	0.52	14.01	10.43	0.11	
5	フ レ ッ プ ポ ー ト ソ ー ン	1.0421	7.99	6.34	16.82	0.29	0.72	1.94	6.70	0.18	
6	フ レ ッ プ 人 蔘 酒	1.0672	11.05	8.77	22.72	0.04	0.82	4.72	14.05	0.17	

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	揮 發 酸 (糖 酸 として)	不 揮 發 酸 (酒 石 酸 として)	糖 分		銹 物 質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
			容 量 %	100c.c. 中のグ ラム量				轉 化 糖	蔗 糖			
計 6 種	最 大	—	12.50	9.92	32.77	0.29	1.08	20.50	14.05	0.25		
	最 小	—	7.19	5.75	16.82	0.02	0.52	1.94	1.01	0.11		
	平 均	—	10.15	8.05	25.06	0.10	0.81	12.25	7.69	0.17		
梅 酒												
1	梅 酒	1.0774	13.07	10.37	25.93	0.02	(梅酸) 2.01	20.85	2.12	0.28		青梅, 燒酎及砂糖より製す
2	同 梅 の 零	1.0750	15.95	12.65	24.67	0.01	(同) 0.93	9.27	9.62	0.12		梅實, 燒酎及砂糖より製す
3	梅 の 女 王	1.1537	9.83	7.91	45.82	0.03	(同) 1.55	8.10	29.41	0.16		
4	梅 の 精 華	1.1081	7.58	6.09	32.20	0.10	(同) 1.97	18.34	1.96	0.32		
5	プ ラ ム 酒	1.0793	14.20	11.27	26.12	0.06	(同) 0.54	21.46	1.62	0.23		梅, 燒酎及砂糖より製す, pH=2.90
6	梅 汁	—	4.43	3.52	—	—	(林檎酸) 1.00	24.67	23.35	0.28		水分 47.18 pH=3.03
7	梅 酎	1.1456	10.23	8.12	42.23	0.03	(梅酸) 1.44	27.28	11.82	0.19		青梅, 燒酎, 砂糖より製す, pH=2.97
計 7 種	最 大	—	15.95	12.65	45.82	0.10	2.01	24.67	29.41	0.28		
	最 小	—	4.43	3.52	24.67	0.01	0.54	8.10	1.62	0.12		
	平 均	—	10.75	8.53	32.82	0.04	1.07	18.56	11.41	0.23	154	

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	揮 發 酸 (糖 酸 として)	不 揮 發 酸 (林 檎 酸 として)	糖 分		グ リ セ リ ン	銹 物 質 (灰分)	熱 量 (カ ロ リー)	備 考
			容 量 %	100c.c. 中のグ ラム量				轉 化 糖	蔗 糖				
1	蜜 柑 酒	(24°) 1.0002	12.59	9.99	4.46	0.06	(梅酸) 1.05	0.93	—	10.50	0.40		蜜柑, 精製糖より製す
2	同	1.0200	—	7.66	8.03	0.08	0.69	5.71	—	—	0.37		
3	桃 酒	0.9966	10.96	8.70	2.53	0.17	0.40	0.07	—	—	0.27		桃實, 酒精より製す
4	同	1.0882	10.88	8.63	27.30	0.41	0.36	23.04	0.38	—	0.31		
5	梨 果 酒	1.0394	9.33	7.50	12.87	0.19	0.56	8.59	0.62	0.63	0.22		
6	同	1.0247	8.52	6.76	9.57	0.14	0.35	4.09	—	0.56	0.42		
7	金 杏 酒	1.0573	8.54	6.87	18.36	0.03	0.36	9.59	1.58	—	0.14		
8	同	1.0512	12.34	9.96	18.29	0.01	0.14	3.78	6.59	—	0.12		杏, 砂糖, 酒精より製す
9	柿 酒	1.0054	9.00	7.14	4.54	0.18	(蘋果酸) 0.10	1.55	—	0.47	0.28		
10	バ ナ ナ 酒	1.0285	14.87	11.80	12.56	0.01	0.09	10.12	—	—	0.47		芭蕉實, 燒酎より製す
11	ロ ン ビ ー 酒	—	25.94	20.58	6.13	0.23	0.07	5.70	—	—	—		バナナを原料として製す
12	林 檎 酒	1.0292	6.24	5.00	10.16	0.05	0.59	5.16	—	0.19	0.31		
13	水 蜜 桃 液	1.0988	2.37	1.89	2.29	0.58	0.41	0.10	—	—	0.47		含窒素有機物 0.24
14	純 製 苺 酒	1.0427	14.29	11.34	16.12	0.05	0.80	7.68	4.90	0.47	0.31		
15	ぶ どう 原 液	1.0524	3.14	2.49	—	—	(酒石酸) 0.90	9.30	1.12	—	0.25		水分 87.13

雜 果 實 酒 類

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	揮 發 酸 (糖 酸 として)	不 揮 發 酸 (糖 酸 として)	糖 分		グ リ セ リ ン	鏡 物 質 (灰 分)	熱 量 (カロ)	備 考
			容 量 %	100g中 のグラム量				轉 化 糖	蔗 糖				
16	蘇 鐵 酒	1.0432	13.87	11.21	15.85	0.14	(乳酸) 0.51	11.44	—	—	0.24		
17	萬 代 平 和	0.9998	16.79	13.32	5.63	0.14	—	1.95	—	0.52	0.24		梨果酒及酒精より製す
18	三 寶 酒	1.1950	6.71	5.32	57.62	0.02	(糖酸) 1.02	36.45	15.35	—	0.21		
19	果汁入調味料	1.1324	11.95	9.49	39.22	0.02	0.28	10.00	24.45	—	1.57		食鹽(NaCl)1.27 pH=4.12
20	葡 萄 汁	1.0060	20.60	16.40	3.94	—	(酒石酸) 1.09	0.18	—	—	0.41		含窒素有機物 (蛋白質) 2.48
21	山 葡 萄 汁	1.0026	10.40	8.25	3.86	0.07	(同) 0.31	0.24	—	0.67	0.21		
22	スキート・エイチ エンツルチクワ イン	1.0470	10.61	8.42	15.89	0.06	(同) 0.62	13.75	—	—	0.14		遊離酸(酒石酸) 0.70

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 幾 斯	遊 離 酸 (糖 酸 として)	揮 發 酸 (糖 酸 として)	不 揮 發 酸 (糖 酸 として)	糖 分		鏡 物 質 (灰 分)	熱 量 (カロ)	備 考
			容 量 %	100g中 のグラム量					轉 化 糖	蔗 糖			

ウ キ ス キ ー

1	マンローウキスキー	0.9377	48.66	41.00	0.16	—	0.03	—	(葡萄糖) 0.07	—	—		
2	ウ キ ス キ ー	0.9478	43.53	34.54	0.13	—	0.03	—	(同) 0.06	—	0.01		
3	世界長ウキスキー	0.9496	42.75	33.92	—	0.02	—	—	—	—	0.01		
4	スパーローヤル ウキスキー	0.9470	43.17	34.26	0.02	0.02	—	—	—	—	0.01		
5	飛行船ウキスキー	0.9465	43.82	34.77	0.13	0.04	—	—	0.05	—	0.01		
6	スコッチウキスキー	0.9580	37.02	29.39	0.54	—	0.02	—	—	—	0.01		
7	G K E 印 ウキスキー	0.9704	40.10	33.46	4.90	—	—	0.17	3.26	1.05	0.12		
8	ベアーウキスキー	0.9317	51.78	41.10	0.14	—	0.09	—	—	—	0.01		pH=4.70
9	キング印ミルク ウキスキー(一號)	1.0235	28.08	22.28	15.02	—	—	—	—	9.57	0.39		蛋白質 1.51, 脂肪 0.75 乳糖 2.80
10	同 (二號)	1.0534	27.16	21.52	23.07	—	—	—	—	13.98	0.65		蛋白質 2.48, 脂肪 1.12 乳糖 4.84
計	10種	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	最大	—	51.78	41.10	23.07	0.04	0.09	—	3.26	13.98	0.65		
	最小	—	27.16	21.52	23.07	0.02	0.02	—	0.05	1.05	0.01		
	平均	—	40.61	32.23	4.90	0.03	0.04	—	0.86	8.20	0.14	241	

フ ラ ン デ ー

1	薬用香蜜ブランデー	(18°) 0.9810	32.62	25.88	4.46	—	0.04	(酒石酸) 0.11	1.07	3.21	0.07		
2	特製薬用三菱ブランデー	(18°) 0.9803	30.32	24.06	5.57	—	0.03	0.16	—	3.62	0.09		
3	(シャントクレール ニコニヤック) 卵入ブランデー	—	16.14	12.80	—	—	—	—	17.37	18.20	0.41		蛋白質 3.51, 粗脂肪及 レチニン 4.34, 其他の 無窒素有機物 1.75
計	3種	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	最大	—	32.62	25.88	5.57	—	0.04	0.16	17.37	18.20	0.41		
	最小	—	16.14	12.80	4.46	—	0.03	0.11	1.07	3.21	0.07		
	平均	—	26.36	20.90	5.02	—	0.04	0.14	9.22	7.01	0.19	163	

番號	名	稱	比 重 (15°)	アルコール		越幾斯	遊離酸 (總酸として)	揮發酸 (總酸として)	不揮發酸 (林糖酸として)	糖 分		鐵物質 (灰分)	熱量 (カロ)	備	考
				容量%	100c.c. 中のグ ラム量					轉化糖	蔗 糖				
ジ ン 酒															
1	洋 酒 (ジン)	—	42.87	34.02	2.92	—	—	—	0.004	2.75	0.004				
2	同	—	37.25	29.58	2.66	—	—	—	0.004	2.42	0.001				
計	2 種 平 均	—	40.06	31.80	2.79	—	—	—	0.004	2.59	0.0025	232			

火 酒 (特 行 試 験)

本表は昭和6年3月及8月の2回に亘り衛生局より送附に係る試料に就き當所調査部に於て試験したる成績にして其試験法の大要を解説すれば次の如し。

アルコールの試験はソーブ及ホルム氏法 (Thorpe & Holme; Journ., chem. Soc., 1903, 83, 314,) に準據して施行せり。

フーゼル油は米國農藝化學者協定リキュール及蒸溜酒中のフーゼル油定量法に準據して施行せり。

アルデヒドはリーテル氏亞硫酸法 (E. Rieter; Zeitschr. f. Analyt. chem., 1897, 36, 403,) によりて定量せり。

メチールアルコールは衛生試験所彙報第32號に報告せられたる方法に従ひ檢液10ccを取り水10ccを加ヘライフ氏改良法にて蒸溜して得たる溜液0.2ccを酸化したるものに就きブクシン亞硫酸反應を検したる成績を掲記せり。

アセトンの試験は第6版獨逸藥局方所載の純アルコール試験法に従ひて檢せるものにして第1反應に於てはアセトン不含の水は類黃色、同 $\frac{1}{100}$ を含むものは櫻實紅色、同 $\frac{1}{1000}$ を含むものは赤黃色を呈す、又第2反應はアセトン不含の水は淡褐色、同 $\frac{1}{100}$ を含むものは暗紫色、同 $\frac{1}{1000}$ を含むものは帶紫暗褐色を呈す。

ビリヂンの試験はブロームチアン溶液及飽和アニリン水による呈色反應を應用せるものにしてビリヂン不含の水は試藥添加1時間後に於て無色なるも $\frac{1}{100}$ を含むものは僅微類褐色、 $\frac{1}{50}$ を含むものは微褐色、 $\frac{1}{10}$ を含むものは淡褐色を呈す。

(衛生試験所彙報 第39號, 201—231頁, 昭和7年)

火 酒 試

検 査 番 號	名 稱	外 觀	氣 味	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル			フーゼル油容量%	
					100c.c. 中のg量	重量%	容量%	リョー ゼ氏法	酸化法
1	Blackhead Rum	褐色 澄 明	香氣稍強く微に 苦味あり	0.9506	32.28	33.99	40.68	0.056	—
2	ラ ム	淡黄褐色 澄 明	固有の氣味あり	0.9427	36.52	46.02	38.77	—	—
3	Hennessy Cognac	淡褐色 澄 明	香氣稍強く微に 苦味あり	0.9721	33.68	34.67	42.44	0.167	—
4	Marie Brizard & Roger	淡黄褐色 澄 明	固有の氣味あり	0.9469	34.52	35.49	43.51	0.196	—
5	ブ ラ ン デ ー	赤褐色 澄 明	同	0.9381	38.52	48.54	41.09	—	—
6	同	褐色 澄 明	同	0.9613	25.88	32.62	26.94	—	—
7	同	淡褐色 澄 明	同	0.9525	27.44	34.58	28.83	—	—
8	同	同	同	0.9354	42.15	53.11	39.40	—	—
9	電氣ブランデー	暗赤褐色 澄 明	特異の氣味あり	0.9850	26.12	32.92	26.54	—	—
10	ブ ラ ン デ ー	淡褐色 澄 明	固有の氣味あり	0.9540	30.64	38.61	32.14	—	—
11	同	同	同	0.9356	39.68	50.00	42.45	—	—
12	興奮ブランデー	褐色 澄 明	特異の氣味あり	0.9778	26.92	33.93	27.55	—	—
13	Scotchwhisky	淡黄褐色 澄 明	固有の氣味あり	0.9459	35.08	37.12	44.21	微 量	—
14	Suntorywhisky	同	同	0.9461	33.40	35.33	42.09	0.217	—
15	JonnieWalker	同	同	0.9472	33.68	35.59	42.44	0.114	—
16	ウ キ ス キ ー	淡褐色 澄 明	同	0.9360	37.70	50.03	42.45	—	—
17	同	同	同	0.9350	39.68	50.00	42.47	—	—
18	同	同	同	0.9346	36.52	46.02	39.11	—	—
19	同	同	同	0.9363	40.28	50.76	43.08	—	—
20	同	同	同	0.9452	35.08	44.21	37.14	—	—
21	同	同	同	0.9534	31.48	39.67	33.04	—	—
22	同	同	同	0.9456	34.24	43.15	36.24	—	—
23	同	同	同	0.9537	30.64	38.61	32.15	—	—
24	同 1 號(古酒)	同	同	0.9477	35.08	44.21	37.05	—	—
25	同 2 號(新酒)	同	同	0.9328	40.56	51.09	43.52	—	—
26	Fifty-fifty Cocktail	淡褐色 殆 澄 明	特異の氣味あり	0.9799	21.28	21.74	26.82	微 量	—
27	龍鳳號玫瑰露酒	微黄色 澄 明	弱き香氣及甘味 あり	0.9764	36.10	37.00	45.49	0.345	0.308
28	カ ク テ ル	赤褐色 澄 明	固有の氣味あり	0.9822	25.88	32.62	26.37	—	—
29	Tom Gin	無 色 澄 明	同	0.9573	34.70	36.28	43.73	微 量	—
30	Dry Gin	微黄色 澄 明	同	0.9472	34.70	36.67	43.73	0.057	—
31	Mockba	無 色 澄 明	同	0.9547	30.70	32.18	88.68	0.132	—
32	ジ ン	同	同	0.9544	30.40	38.31	31.88	—	—
33	同	同	同	0.9351	39.68	50.00	42.47	—	—
34	同	同	同	0.9448	39.96	50.36	42.33	—	—
35	同	殆 無 色 澄 明	同	0.9430	35.08	44.21	37.23	—	—

驗 成 績

アルコールに對する フリーセル油 含量%		アルデ ヒド	メチールアルコール		アセトン		ビリヂン	タール色素	備考
リ ョー ゼ氏法	酸化法		濃硫酸 1cc 添加	濃硫酸 2cc 添加	第1反應	第2反應			
0.138	—	—	僅微藍	呈色せず	—	—	—	—	西印度産
—	—	—	極微紫藍	—	黃色	淡帶綠褐色	無色	カラメル	
0.393	—	—	微藍	呈色せず	—	—	—	—	英國産
0.451	—	—	呈色せず	—	—	—	—	—	佛國産
—	—	—	紫藍	淡紫藍	橙赤色	淡紫褐色	微赤褐色	カラメル	
—	—	—	呈色せず	—	黃色	淡黃褐色	無色	同?	
—	—	—	微藍	呈色せず	同	淡綠黃褐色	淡赤褐色	カラメル	
—	—	—	呈色せず	—	同	淡帶綠褐色	無色	同?	
—	—	—	淡藍	呈色せず	同	同	同	同	
—	—	—	同	同	同	同	同	カラメル	
—	—	—	呈色せず	—	同	同	同	同?	
—	—	—	同	—	微橙黃色	帶綠黃褐色	同	カラメル	
—	—	—	同	—	—	—	—	—	英國産
0.516	—	—	同	—	—	—	—	—	
0.269	—	—	同	—	—	—	—	—	英國産
—	—	—	同	—	黃色	淡帶綠褐色	無色	カラメル	
—	—	—	同	—	同	同	同	不明のタール 色素を混有す	
—	—	—	同	—	同	同	同	カラメル	
—	—	—	同	—	橙黃色	同	同	同	
—	—	—	同	—	同	同	同	カラメル?	
—	—	—	同	—	黃色	同	殆無色	カラメル	
—	—	—	同	—	同	同	微赤褐色	同	
—	—	—	淡藍	呈色せず	同	同	無色	カラメル?	
—	—	—	呈色せず	—	同	同	微黃褐色	カラメル	
—	—	—	同	—	橙黃色	同	無色	カラメル?	
—	—	—	同	—	—	—	—	—	
0.758	0.677	5.06	同	—	—	—	—	—	支那産
—	—	—	同	—	黃色	淡帶綠黃褐色	無色	カラメル	
—	—	—	同	—	—	—	—	—	佛國産
0.130	—	—	微藍	呈色せず	—	—	—	—	英國産
0.341	—	—	呈色せず	—	—	—	—	—	
—	—	—	同	—	黃色	淡帶綠褐色	無色	—	
—	—	—	同	—	同	同	同	—	
—	—	—	同	—	同	同	同	—	
—	—	—	極微藍	—	同	同	同	—	

檢體 番號	名 稱	外 觀	氣 味	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル			フーゼル 油容量%	
					100c.c. 中のg量	重量%	容量%	リョー ゼ氏法	酸化法
36	Cherry Brandy	櫻實赤色殆澄明	エステル様芳香甘 味及強き酸味あり	1.1306	19.56	17.32	24.64	微 量	—
37	Peach Brandy	褐 色 澄 明	固有の香氣及強 き甘味あり	1.0245	30.40	29.70	38.31	0.277	—
38	D.O.M. Liquor	淡黄褐色澄明	同	1.0699	33.12	30.98	41.72	0.076	—
39	Luxardo Liquor	無 色 澄 明	香氣及甘味強し	1.0969	24.84	22.16	31.31	0.014	—
40	Absinth Liquor	帶緑褐色澄明	アブシント固有 の氣味あり	0.8961	53.12	59.33	66.94	0.184	0.283
41	Frozzoment	緑 色 澄 明	薄荷の香氣並強 甘味あり	1.2840	23.04	20.62	29.04	0.210	0.136
42	Pippermint	同	同	1.1474	20.04	17.47	25.25	0.124	0.104
43	Banane	淡褐色澄明	エステル様芳香 並甘味強し	1.1326	23.80	21.03	29.99	0.066	—
44	ペ ル モ ッ ト	赤褐色澄明	特異の氣味あり	1.0431	17.40	21.93	16.70	—	—
45	同	暗褐色澄明	同	1.0468	13.40	16.89	12.81	—	—
46	ア ブ シ ン ト	淡綠色澄明	アブシント固有 の氣味及性狀を 有す	0.9018	51.24	64.56	56.87	—	—
47	同	淡黄褐色澄明	同	0.9128	54.72	68.95	60.00	—	—
48	同	綠黄色澄明	同	0.8923	56.32	70.97	63.17	—	—
49	キ ュ ラ ソ ー	赤褐色澄明	甘 味 強 し	1.1502	16.44	20.71	14.30	—	—
50	同	同	同	1.1518	15.24	19.20	13.24	—	—
51	マ ン ダ リ ン	赤 色 澄 明	同	1.1446	18.12	22.84	15.84	—	—
52	同	淡赤色澄明	同	1.0747	24.08	30.34	22.43	—	—
53	ベバ ー ミ ン ト	緑 色 澄 明	薄荷の香氣及甘 味を有す	1.1500	15.48	19.51	13.47	—	—
54	同	同	同	1.1293	13.60	17.14	12.05	—	—
55	チェリーブランデー	赤 色 澄 明	エステル様芳香 及甘味を有す	1.0603	21.28	26.82	23.10	—	—
56	シ ェ リ ー	淡褐色澄明	特異の氣味あり	1.0013	17.40	21.93	17.37	—	—
57	40 ウ オ ッ カ	無 色 澄 明	固有の氣味あり	0.9409	34.24	43.15	36.24	—	—
58	ウ オ ッ カ	同	同	0.9457	36.52	46.02	38.77	—	—
59	マラスクイーン	同	甘 味 強 し	1.0856	24.56	30.95	22.64	—	—
60	琉 球 泡 盛	殆無色澄明	固有の氣味あり	0.9445	38.76	42.55	35.74	—	—
61	焼 酎	同	同	0.9430	35.08	44.21	37.23	—	—
62	同	無 色 澄 明	同	0.9141	33.96	42.80	36.00	—	—
63	同	同	同	0.9659	23.36	29.44	24.21	—	—
64	同 (粕入)	同	同	0.9681	23.82	30.02	23.04	—	—
65	旭 焼 酎	殆無色澄明	同	0.9518	31.20	39.31	32.81	—	—
66	紫 蘇 酒	淡紫紅色澄明	甘 味 強 し	1.0001	23.32	29.39	23.34	—	—
67	直 し 酒	微黄色澄明	同	0.9904	22.56	28.44	22.80	—	—
68	龜 の 年	同	同	1.0320	24.56	30.95	23.82	—	—

リョーゼ氏	アルゴールに對する フーゼル油 容量%	酸化法	アルデヒド	メチールアルコール		アセトン		ピリヂン	タール色素	備考
				濃硫酸 1cc 添加	濃硫酸 2cc 添加	第1反應	第2反應			
—	—	—	—	呈色せず	—	—	—	—	コヘニール	和蘭産 青酸 1.8mg (1L中)
0.723	—	—	—	同	—	—	—	—	—	佛國産 青酸 2.4mg (1L中)
0.182	—	—	—	同	—	—	—	—	—	
0.015	—	—	—	淡 藍	呈色せず	—	—	—	—	
0.274	0.423	5.28	—	紫 藍	淡紫藍	—	—	—	—	アブシント酒と認む
0.723	0.468	0.44	—	淡紫藍	淡藍紫	—	—	—	リヒトグリュ ンSF	佛國産
0.491	0.412	5.40	—	淡 藍	呈色せず	—	—	—	同	
0.220	—	—	—	同	同	—	—	—	—	
—	—	—	—	呈色せず	—	黄 色	—	無 色	カラメル?	
—	—	—	—	淡 藍	呈色せず	橙黄色	淡帶緑褐色	同	カラメル	
—	—	—	—	微 藍	同	同	同	同	不明のタール 色素を混有す	
—	—	—	—	呈色せず	—	黄 色	同	同	同	
—	—	—	—	同	—	同	同	同	同	
—	—	—	—	同	—	同	同	同	カラメル?	
—	—	—	—	同	—	濃黄色	同	同	不明のタール 色素を混有す	
—	—	—	—	同	—	黄 色	帶緑黄褐色	同	不明のタール 色素(赤及黄) を混有す	
—	—	—	—	淡 藍	淡帶紫藍	同	同	同	クリスタルボンソー 及ナフトール エロー S	
—	—	—	—	呈色せず	—	微橙黄色	同	同	リヒトグリュ ンSF	
—	—	—	—	微 藍	呈色せず	同	同	同	同	
—	—	—	—	呈色せず	—	同	同	同	クリスタルボン ンソー	
—	—	—	—	微 藍	呈色せず	黄 色	淡帶緑褐色	淡赤褐色	カラメル	
—	—	—	—	呈色せず	—	橙黄色	同	無 色	—	
—	—	—	—	紫 藍	呈色せず	黄 色	同	同	—	
—	—	—	—	呈色せず	—	同	帶緑黄褐色	同	不明のタール 色素を混有す	
—	—	—	—	同	—	同	淡帶緑褐色	微赤褐色	—	
—	—	—	—	同	—	同	同	無 色	—	
—	—	—	—	紫 藍	呈色せず	同	同	同	—	
—	—	—	—	淡 藍	同	同	同	同	—	
—	—	—	—	呈色せず	—	同	同	同	—	
—	—	—	—	淡 藍	呈色せず	同	帶緑黄褐色	同	不明のタール 色素を混有す	
—	—	—	—	紫 藍	同	濃黄色	同	同	—	
—	—	—	—	呈色せず	—	黄 色	同	同	—	
—	—	—	—	同	—	同	同	同	—	

番 號	名 稱	比 重 (15°)	ア ル コ ー ル		越 歲 斯	遊 離 酸 (鹽 酸 として)	揮 發 酸 (醋 酸 として)	不 揮 發 酸 (糖 酸 として)	總 酸 (糖 酸 として)	糖 分 葡 萄 糖	糊 精	鐵 物 質 (灰 分)	熱 量 (カ ロ リ)	備 考
			容 量 %	100c.c. 中 の グ ラ ム 数										
焼 酎														
1	焼 酎	0.9531	40.89	32.46	0.13	—	—	—	0.002	—	—	0.004	糖分 痕跡	
2	同	0.9567	38.62	32.05	0.02	—	—	—	0.01	—	—	0.007		
3	同	0.9665	30.15	24.80	0.71	—	—	—	0.21	—	—	0.04		
4	同	0.9656	30.14	23.92	0.05	—	—	—	0.01	—	—	0.02		
5	同	0.9639	31.05	25.00	0.04	—	—	—	0.01	—	—	0.01		
6	滋 養 強 壯 酒	0.9630	31.89	26.30	0.03	—	—	—	0.02	—	—	0.004		
計	6 種	最 大	—	40.89	32.46	0.71	—	—	—	0.21	—	—	0.04	188
		最 小	—	30.14	23.92	0.03	—	—	—	0.01	—	—	0.004	
		平 均	—	33.79	26.82	0.16	—	—	—	0.04	—	—	0.014	
泡 盛														
1	琉 球 泡 盛	0.9503	40.69	32.28	0.02	—	—	—	0.03	—	—	0.01	196	
味 淋														
1	銘 九 重 櫻 印 味 淋	1.1260	19.04	15.11	39.51	0.05	—	—	—	36.98	0.40	0.07	フーゼル油僅微	
2	味 淋	1.1320	17.94	14.23	40.87	0.05	—	—	—	36.74	2.57	0.07		
3	同	1.1400	17.44	13.84	42.90	0.05	—	—	—	38.80	2.57	0.08		
4	銘 九 重 櫻 印 味 淋	1.1473	16.68	12.24	39.96	0.03	—	—	—	32.56	7.27	0.10		
5	九 重 櫻 印 味 淋	1.1320	17.04	13.82	41.20	0.03	0.01	—	—	38.00	0.67	0.12		
6	味 淋	1.1380	19.85	15.74	42.29	—	0.01	0.06	—	38.00	3.42	0.10		
7	萬 歳 印 味 淋	1.1380	15.85	12.58	43.22	—	僅微	0.03	—	38.25	4.68	0.09		
8	同	1.1384	16.24	12.89	42.89	—	同	0.03	—	38.00	3.96	0.10		
9	味 淋	1.1435	16.14	12.81	43.12	—	0.03	0.07	—	38.88	3.01	0.13		
10	同	1.1403	18.54	14.71	44.40	—	僅微	0.06	—	39.44	4.75	0.15		
11	同	1.1350	17.54	13.92	44.99	0.001	—	—	—	36.90	5.05	0.29		
12	同	1.0800	22.06	17.50	27.76	0.02	0.02	—	—	24.83	3.92	0.08		
13	同 印 味 淋	1.1125	20.63	16.76	37.23	0.06	—	—	—	31.82	2.74	0.15		
14	味 淋	1.1242	17.14	13.60	39.09	—	—	—	—	32.54	—	—		
15	寶 印 味 淋	1.1518	16.94	13.48	45.35	0.01	—	—	—	42.58	2.65	0.06		
計	15 種	最 大	—	22.06	17.50	45.35	0.06	0.03	0.07	—	42.58	7.27	0.29	262
		最 小	—	15.85	12.24	27.76	0.01	0.01	0.03	—	24.83	0.40	0.06	
		平 均	—	17.93	14.23	40.98	0.04	0.02	0.04	—	36.28	3.40	0.11	
白 酒														
1	白 酒	—	7.35	5.85	—	—	0.06	0.22	—	38.12	7.72	0.11	229	澱粉 1.22

番 號	名 稱	性 狀 (外觀及氣味等)	比 重 (15°)	アル コ ー ル		越 幾 斯	逆 酸 (能酸 とし)	揮 発 酸 (能酸 とし)	不揮発酸 (糖化糖) (糖化糖)	糖 分		グ リ セ ン	糊 精	鐵 質 (灰分)	備 考
				容量%	100c.c. 中のグ ラム量					葡萄糖	蔗糖				
雑 酒 精 飲 料															
1	スッポン酒	赤褐色甘味を有する液	1.1282	15.95	12.65	42.81	—	—	0.08	5.14	34.48	—	—	0.06	
2	眞正十六味地黄保命酒	淡黄色澄明甘味及香氣を有す	1.1403	15.16	12.03	44.79	—	0.02	0.05	36.95	—	—	7.68	0.11	糯米、麴、燒酎、菜種より製す
3	干 瓢 酒	淡黄色濁潤し固有の氣味と甘酸味及香氣を有す	1.0124	5.63	4.47	2.39	—	0.02	0.27	15.72	—	—	0.12	0.16	干瓢、白米より製す
4	保 命 酒	類黄色澄明固有の氣味を有す	1.1332	14.39	11.24	40.08	—	—	0.11	36.64	—	—	0.93	0.12	糯蒸米、米麴、燒酎より製す
5	養 命 酒	帶黄褐色澄明固有の氣味を有す	1.0576	21.56	17.11	23.26	—	0.03	0.05	19.95	—	—	2.05	0.10	薬粉を含む
6	薬用忍冬酒	同	1.1150	16.84	13.66	40.93	—	0.03	0.09	34.83	—	—	5.22	0.20	
7	太 白 酒	類黄褐色濁潤し固有の氣味を有す	1.0329	8.73	7.02	12.33	—	0.41	0.26	3.51	2.76	—	—	0.33	
8	鏡 泉 酒	淡黄色澄明固有の氣味を有す	0.9935	14.29	11.34	3.32	—	0.03	0.34	—	—	1.19	0.44	0.07	
9	乳酒(甲號)	殆ど無色固有の氣味を有す	0.9694	—	21.25	0.07	—	0.11	0.01	—	—	—	—	0.01	
10	同 (乙號)	同	—	—	6.55	0.07	僅微	—	—	痕跡	—	—	—	0.01	
11	幾 那 酒	淡黄色澄明固有の氣味と甘味及香氣を有す	1.1289	—	14.87	41.55	0.03	—	—	34.49	—	0.25	2.62	0.01	キナアルカロイド、痕跡
12	蘇生藥王酒	淡褐色澄明爽快の氣味を有す	1.1242	16.33	13.23	34.05	—	—	0.13	29.83	—	—	0.50	0.11	pH=4.23
13	椎 茸 酒	淡黄色澄明椎茸固有の氣味を有す	0.9925	16.41	13.03	3.31	—	0.07	0.21	0.28	—	—	0.62	0.14	pH=4.40
14	人 蔘 酒	淡黄色澄明人蔘固有の氣味を有す	0.9725	27.60	21.90	1.13	—	0.02	—	0.47	—	—	—	0.12	蛋白質 0.21, エキス キナーテル可溶分 0.11
15	ボイスワイン	乳狀の液にして甘酸味を有す	1.1032	10.18	8.20	24.09	—	0.20	0.71	15.54	4.87	—	—	0.38	蛋白質 1.44 pH=3.76
16	マデラ酒	淡褐色澄明固有の氣味を有す	1.0538	14.48	11.49	18.80	(酒石酸) 0.55	0.19	—	16.68	—	0.21	—	0.34	
17	リ コ ー ル	黄褐色澄明固有の氣味を有す	—	16.84	13.36	41.13	—	殆どなし	0.04	—	—	—	—	0.10	糯米、麴、糖化糖、ウヰスキー、 ペパーメント、レモンエッセンスより製す
18	マーゲニア液	帶黄褐色微に濁潤し固有の氣味を有す	1.0120	21.16	17.23	8.40	—	—	—	5.23	—	—	—	0.36	蛋白質 1.28, 純酒 精、麥芽より製す
19	酒精清涼劑	淡黄褐色澄明固有の氣味を有す	0.9831	—	12.80	0.48	—	—	—	0.23	—	—	—	0.07	
20	山下ネオロビン	暗赤褐色の液	1.0838	—	4.20	(固形物) 36.16	—	—	—	—	—	21.84	—	0.59	鐵質 2.22, 蛋白質 2.19, 亜硝酸 0.02, Fe ₂ O ₃ 0.06, 牛乳を脱脂し、 アリセリン芳香丁酸、ブレンダー等を加ふ
21	スキート酒 精含有飲料	類黄色軟稠の物質固有の氣味を有す	—	—	6.28	47.15	—	0.06	0.21	36.88	—	—	0.70	0.03	
22	糖 酒	淡褐色澄明清酒に類する氣味を有す	0.9947	14.68	11.88	3.24	—	0.04	0.21	—	—	—	—	0.28	糖分及其他の無窒 素有機物 2.70
23	眞 正 酒	淡黄褐色澄明固有の氣味を有す	0.9980	12.06	15.07	4.03	—	0.06	0.37	—	—	1.45	—	0.32	蛋白質 1.16, 灰分 中磷酸 0.16, 米糠 より製す
24	金 口 日 本 シャムパン	淡黄色澄明固有の氣味を有す	1.0088	8.86	7.04	5.42	(炭酸) 0.42	—	0.25	27.81	—	0.05	—	0.07	清酒にて製す
25	銀 口 日 本 シャムパン	同	1.0147	7.52	4.54	5.60	(同) 0.24	—	0.25	38.27	—	0.03	—	0.09	同
26	人 蔘 酒	淡褐色稍濁潤せる液固有の氣味を有す	1.1525	16.15	13.08	44.57	—	0.02	0.40	33.93	—	—	9.05	0.36	蛋白質 1.07, pH=3.83, 味 林入薬等より製す
27	同	類黄色稍濁潤せる液固有の氣味を有す	1.1490	18.48	15.08	43.36	—	0.01	0.10	29.51	—	—	10.80	0.23	蛋白質 0.60, pH=5.50, 味 林入薬等より製す
28	同	淡黄色澄明固有の氣味を有す	0.9715	27.24	21.61	0.77	—	0.02	0.08	0.30	—	—	0.15	0.06	蛋白質 0.18, pH=5.70
29	ぼ け 酒	—	—	16.64	13.20	33.96	—	0.02	0.57	24.93	6.82	—	—	0.17	

IV. 食 鹽

番 號	商 標	名 稱	性 狀	クロール ナトリウム	クロール カルcium	クロールマ グネシウム (MgCl_2 $6\text{H}_2\text{O}$)	硫 酸 カルチ ウム	硫酸ナト リウム (Na_2SO_4 $10\text{H}_2\text{O}$)	水 分	水に不 溶解分	備 考
1	雪	食 鹽	白色骰子形結晶 にして浸潤せり	81.210	0.369	0.548	1.628	0.151	16.052	0.042	小笠原製鹽場製
2	子鶴	同	同	79.860	0.614	2.155	1.154	2.101	14.086	0.030	同
3	子龜	同	同	79.054	0.350	3.113	1.130	2.393	13.940	0.020	同
4	子松	同	同	78.408	1.228	3.410	1.749	2.447	12.714	0.044	同
5	子竹	同	同	77.833	0.700	2.354	1.300	3.780	13.969	0.064	同
6	子梅	同	同	72.135	1.228	5.061	1.482	4.485	15.505	0.104	同
7	—	同	同	84.968	0.982	1.100	1.556	—	9.792	0.056	硫酸マグネシウム 1.546 赤穂産
8	—	同	同	92.132	0.091	0.268	0.242	—	6.720	0.036	クロールカルチウム 0.511
9	—	同	微に著色せる骰 子形結晶性物質	86.149	0.067	1.174	0.463	—	10.694	0.554	硫酸マグネシウム 0.899 關東州産
10	—	同	白色結晶性粉末	88.730	0.589	1.713	0.625	—	7.111	0.159	硫酸マグネシウム 1.5732, 臺灣産
11	—	同	同	95.678	—	—	1.093	0.197	2.567	0.008	夾雜物マグネシウム其他 0.357, 英國産
12	—	同	同	81.144	1.338	2.209	1.457	—	11.628	0.157	硫酸マグネシウム 1.806
13	—	同	同	81.761	1.023	2.195	1.554	—	11.484	0.124	硫酸マグネシウム 1.668
14	—	再製鹽	白色骰子形結晶 物	90.971	0.370	0.639	0.960	—	6.920	0.035	クロールカルチウム 0.078, 不溶解分は主として鐵, カ ルチウム, アルミニウムよ り成る, 滿洲産
15	—	クロールナ トリウム	白色結晶性粉末 水に澄明に溶解す	99.350	0.120	0.030	—	—	0.450	—	遊離鹽酸 0.05
16	—	同	同	99.420	0.170	—	—	—	0.370	—	遊離鹽酸 0.04
17	S印	同	同	99.450	0.150	—	—	(Na_2SO_4) 0.050	0.340	—	硫酸マグネシウム 0.01
18	—	調味鹽	同	99.400	0.200	0.050	—	0.090	0.260	—	

V. 日 用 品 及 雜 類

1. 石 鹼

番 號	名 稱	性 狀	水 分	無 水 脂肪酸	結合ア ルカリ (Na_2O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	アルコ ール不 溶分	炭酸ア ルカリ	クロール ナトリウム	グリセ リン	遊離ア ルカリ (NaOH)	備 考
1	化粧石鹼	黄色の石鹼	9.98	75.30	7.20	4.18 (NaOH) (脂肪酸及 樹脂)	—	—	—	0.98	—	0.15	
2	レコード石鹼	同	18.84	—	7.84	6.24	—	—	—	0.17	—	0.34	結合脂肪酸及樹脂 酸 65.17
3	マッド化粧石 鹼	類赤櫻色の石 鹼	13.72	69.69	9.87	2.69	—	1.54	0.09	2.92	検出せ ず	検出せ ず	
4	イコウ石鹼	帶赤類褐色の 石鹼	16.72	66.39	8.59	0.39	—	—	0.53	2.45	0.44	同	含窒素物 (粗蛋白 質として) 4.49
5	玉の肌石鹼	類黄色の石鹼	11.59	76.45	9.77	1.75	—	0.20	0.11	0.25	検出せ ず	同	

化 粧 石 鹼

番 號	名 稱	性 狀	水 分	無 水 脂肪酸	結合アルカリ (Na ₂ O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	アル コ ー ル 溶 分	炭酸アルカリ	クロ ー ル ナ トリウム	グリセ リン	遊離アルカリ (NaOH)	備 考
6	ボルドー石鹼	類黄色の石鹼	9.53	77.93	9.56	2.12	—	0.49	0.13	0.37	検出せ ず	検出せ ず	
7	美身用クレハ 石鹼	芳香を有する 帯緑色の石鹼	8.33	79.79	10.23	1.10	—	0.23	0.11	0.32	同	同	
8	全 購 石 鹼	—	19.32	63.75	8.34	7.52	—	0.53	0.07	0.54	同	同	
9	久美愛石鹼	—	18.17	68.66	8.59	3.85	—	0.32	0.03	0.41	同	同	
10	全 購 石 鹼	芳香を有する 類黄色の石鹼	8.98	77.40	9.55	0.26	0.15	0.16	0.10	0.70	2.23	—	
11	久美愛石鹼	芳香を有する 橙黄色の石鹼	9.65	77.38	9.53	0.35	0.16	0.13	0.08	0.54	0.98	—	
12	和 合 石 鹼	—	10.13	77.39	9.75	1.98	—	0.19	0.07	0.56	検出せ ず	検出せ ず	
13	ライオン徳用 化粧用石鹼	芳香を有する 橙黄色の石鹼	20.73	66.48	8.88	2.90	—	0.16	0.04	0.85	同	同	
14	ライオンシミ ダ化粧用石鹼	芳香を有する 類緑色の石鹼	11.08	75.67	9.86	2.16	—	0.37	0.15	0.86	同	同	
15	化 粧 石 鹼	芳香を有する 淡褐色の石鹼	9.91	76.95	9.34	0.24	0.22	0.24	0.15	0.63	1.92	同	
16	黄 菊 石 鹼	芳香を有する 淡黄色の石鹼	11.11	75.87	9.37	0.19	0.29	0.25	0.18	0.58	1.82	同	
17	白 菊 石 鹼	芳香を有する 類黄色の石鹼	19.80	68.57	8.70	0.29	0.24	0.11	0.09	0.74	1.32	同	
18	高級白臘石鹼	芳香を有する 淡緑色の石鹼	10.73	76.11	9.39	0.34	0.14	0.19	0.17	0.61	2.17	同	
19	白 蠟 石 鹼	芳香を有する 淡褐色の石鹼	10.26	76.47	9.63	0.28	0.22	0.29	0.25	0.66	1.74	同	
20	基 石 鹼	—	6.50	80.90	(NaOH) 10.08	0.20	—	0.47	0.03	0.73	1.10	痕跡	
21	第四號石鹼	淡類黄色及白 色の脆弱なる 碎片なり	4.37	83.38	(同) 10.25	0.10	—	0.28	0.09	0.67	0.97	同	
22	第七號石鹼	—	5.61	82.15	(同) 9.77	0.09	—	0.62	0.32	0.82	0.62	微痕	
23	化 粧 石 鹼	—	6.94	80.13	(同) 9.86	0.38	—	0.18	痕跡	0.51	2.00	検出せ ず	
24	同	—	8.14	78.67	(同) 10.10	0.36	—	0.44	0.06	0.40	1.89	殆ど検 出せず	
25	チチャ石鹼	淡類褐色の石 鹼	15.09	69.74	(同) 8.93	0.31	—	2.87	痕跡	2.03	1.02	検出せ ず	
26	アロー石鹼	淡褐色の石鹼	11.42	76.78	(同) 9.02	0.56	—	0.23	0.21	0.76	1.25	殆ど検 出せず	
27	フェッシュナル石 鹼	類黄白色の石 鹼	11.32	75.48	(同) 9.25	1.36	—	0.17	0.13	0.56	1.86	検出せ ず	
28	煉製ミツエス 石鹼	—	14.78	72.41	(同) 8.68	0.29	—	0.23	検出せ ず	0.62	2.99	同	
29	金 鶴 石 鹼	淡黄色の石鹼	12.34	74.82	9.19	0.64	—	0.36	僅微	0.75	2.86	同	
30	金鶴二十番	—	8.34	77.84	9.42	0.55	—	0.44	痕跡	0.71	2.70	同	
31	花 玉 石 鹼	橙黄色四角形 の塊	18.60	70.49	9.09	0.27	—	0.27	0.05	0.55	0.73	同	
32	同	同	22.93	66.33	8.38	0.23	0.24	—	0.05	0.06	0.96	同	
33	同	同	23.20	66.50	8.44	0.34	—	0.49	検出せ ず	0.46	1.06	同	
34	ミツワ石鹼	—	17.80	71.24	8.95	0.56	—	0.29	同	0.43	1.02	同	
35	資生堂石鹼	—	10.09	78.25	9.59	0.45	—	0.26	同	0.68	0.94	同	

番 號	名 稱	性 狀	水 分	無 水 脂 肪 酸	結 合 ア ル カ リ (Na ₂ O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	ア ル コ ー ル 不 溶 分	炭 酸 ア ル カ リ	ク ロ ル ナ ト リ ウ ム	グ リ セ リ ン	遊 離 ア ル カ リ (NaOH)	備 考
36	◆印芙蓉石鹼	淡綠色楕圓形の塊にして一種の香氣を有す	12.62	59.54	11.57 (NaOHとして)	0.90	—	12.62	—	4.69	—	0.19	
37	鷄卵石鹼	淡褐色方形の塊にして一種の香氣を有す	25.58	43.07	3.75	13.29	—	—	—	1.21	—	(Na ₂ Oとして) 0.02	
38	化粧石鹼	淡黄色の石鹼	14.20	68.32	8.79	7.52	—	—	—	1.17	—	検出せず	
39	駒島印石鹼	淡紅色微に芳香を有する石鹼なり	14.93	—	9.72	6.96	—	—	—	0.59	—	0.16	結合脂肪 67.04 灰分 12.15
40	旗島印ミスタ石鹼	帯紫褐色の石鹼	14.21	—	12.67	(糖脂及脂肪) 7.72	—	—	—	0.17	—	1.22	結合脂肪 59.50 灰分 16.90
41	英國製石鹼	小判形帯褐黄色の石鹼	15.40	68.40	10.77	8.47	—	—	—	0.22	—	—	
42	化粧用舶來石鹼	—	7.79	77.20	13.04	1.70	—	—	—	0.19	—	0.08	
43	ライフブイ石鹼	赤褐色角形の石鹼	21.58	—	5.50	3.65	—	—	—	0.47	—	0.10	樹脂酸及脂肪酸 64.43
44	乳の素石鹼	類褐色芳香を有する角形石鹼	21.53	—	6.40	5.89	—	—	—	1.12	—	—	樹脂酸及脂肪酸 54.65, 乳糖 0.22
45	牧場の乳石鹼	微に芳香を有する淡褐色角形石鹼	24.51	—	6.16	(糖脂及脂肪) 0.47	—	—	—	1.79	—	—	樹脂酸及脂肪酸 52.82, 乳糖 0.11
46	カネウ石鹼	芳香を有する肉紅色角形石鹼	8.90	79.85	10.39	(同) 0.05	—	0.24	0.21	0.36	—	—	
47	ラーザ石鹼	芳香を有する淡綠色長方形の石鹼	11.49	77.49	9.98	(同) 0.12	—	0.41	0.22	0.29	痕跡	検出せず	
48	鹽水石鹼	類白色軟塊	55.08	65.54	1.84	0.94	—	—	—	0.13	—	0.12	
49	白色手用石鹼	類黄白色軟塊	88.01	7.10	2.09	2.24	—	—	—	0.09	—	0.11	
50	ホーカー石鹼	—	11.00	77.40	5.48	3.60	—	—	—	0.72	—	0.60	
51	焚石鹼 A	白色の石鹼	43.04	39.99	3.78	4.79	—	—	—	1.94	—	0.45	
52	同 B	類褐色の石鹼	40.25	42.84	3.85	4.58	—	—	—	2.15	—	0.60	
53	シバニ石鹼	—	6.20	74.87	6.82	8.79	—	—	—	0.75	—	0.15	
54	同	芳香を有する類白色方形の石鹼	10.18	76.81	6.51	3.71	—	—	—	0.70	—	0.13	
55	フェッシュルトイレット石鹼	芳香を有する綠色方形の石鹼	13.36	72.32	6.52	5.15	—	—	—	0.49	—	0.20	
56	櫻王石鹼	芳香を有する類褐色方形の石鹼	12.85	75.40	6.28	2.92	—	—	—	1.30	—	0.20	
57	◆印細練石鹼	類綠色の石鹼	24.83	63.84	4.72	4.12	—	—	—	1.01	—	0.13	
58	◆印特等細練石鹼	同	24.75	64.21	4.85	3.89	—	—	—	1.00	—	0.15	
59	A印化粧石鹼	類黄色の石鹼	24.27	63.63	4.85	5.72	—	—	—	0.77	—	0.25	
60	オンドリ石鹼	淡黄色の石鹼	11.60	72.18	6.80	6.53	—	—	—	0.51	—	0.20	
61	黄色化粧浴用石鹼	黄色の石鹼	13.30	72.15	6.27	5.02	—	—	—	0.80	—	0.33	
62	化粧用石鹼素地	白色方形の石鹼	10.22	75.29	5.91	6.10	—	—	—	0.98	—	0.19	
63	青色化粧浴用石鹼	青色の石鹼	9.42	94.98	(NaOHとして) 6.84	8.17	—	—	—	0.79	—	0.22	

番號	名 稱	性 狀	水 分	無 水 脂肪酸	結合アルカリ (Na_2O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	アルコ ール不 溶分	炭酸アルカリ	クロ ールナ トリウム	グリセ リン	遊離アルカリ (NaOH)	備 考
64	金鶴石鹼十五番	淡綠色の石鹼	8.86	77.39	9.38 (NaOH)	0.34	—	0.31	痕跡	0.67	3.05	検出せ ず	
65	石 鹼 A 號	—	8.20	76.66	9.80 (同)	1.63	—	0.64	0.04	0.87	2.16	同	
66	同 B 號	—	8.59	76.91	9.55 (同)	0.85	—	0.46	痕跡	0.82	2.82	同	
67	同 C 號	—	7.59	78.25	9.81 (同)	0.60	—	0.33	同	0.53	2.89	同	
68	カスミヤ石鹼	橙黄色の石鹼	10.84	76.60	9.59 (同)	0.41	—	0.02	0.01	0.67	1.86	同	
69	杵煉製寶星石鹼	—	19.03	70.79	8.41 (同)	0.27	—	0.16	検出せ ず	0.61	0.73	同	
70	蠟製十八番徳用石鹼	—	22.86	55.70	7.21 (同)	0.87	—	0.63	同	2.85	4.88	同	
71	福 徳 石 鹼	—	12.21	75.12	9.57 (同)	0.25	—	0.32	—	0.60	1.93	—	
72	日本櫻石鹼	—	9.65	77.12	9.54 (同)	0.30	—	0.45	—	0.58	2.36	—	
73	石 鹼 生 地	—	8.65	78.22	9.94 (同)	0.16	—	0.83	0.04	0.28	1.88	検出せ ず	
74	吳葉園石鹼	—	5.31	81.31	9.51 (同)	0.84	—	0.98	0.09	0.28	1.68	同	
75	資生堂石鹼	芳香を有する 類綠色の石鹼	10.14	76.71	9.31 (NaOH)	0.32	0.20	0.13	0.10	0.71	2.00	同	
76	軍人専用石鹼	橙黄色の石鹼	6.92	79.05	10.00 (同)	0.32	—	0.62	痕跡	0.41	1.52	同	
77	バーム油特製 松竹石鹼	淡黄色の石鹼	6.45	80.54	10.21 (同)	0.52	—	0.52	0.03	0.54	1.33	同	
78	人 氣 石 鹼	帶黄白色の石鹼	6.85	77.11	10.00 (同)	0.36	—	0.31	0.02	0.49	3.32	同	
79	スエヒロ石鹼	—	9.59	78.46	10.29 (同)	0.50	—	0.79	0.07	0.29	2.98	同	
80	エデン石鹼	—	10.98	76.82	9.98 (同)	0.33	—	0.27	痕跡	0.46	1.43	同	
81	嘉壽美也石鹼	—	13.40	76.71	8.62 (同)	0.41	—	0.20	同	0.64	痕跡	同	
82	銀色十八番石鹼	—	7.77	79.49	10.65 (同)	0.12	—	0.98	0.19	1.02	0.76	同	
83	姫の友石鹼	—	6.21	80.20	10.06 (同)	0.58	—	0.49	殆ど検 出せず	0.26	2.69	同	
84	新型十八番石鹼	—	10.13	75.93	9.41 (同)	0.48	—	1.10	痕跡	0.90	3.15	同	
85	Raisan Soap	—	8.16	75.70	9.49 (同)	0.62	—	0.25	同	0.48	5.55	同	
86	カスミヤサン 石鹼	—	8.20	77.77	10.22 (同)	0.30	—	0.60	0.09	0.02	2.80	同	
87	星化粧石鹼	黄色の石鹼	7.99	77.34	6.30 (NaOH)	6.42	—	—	—	0.62	—	0.90	硼酸 B_2O_3 0.03
88	金鈴硼酸石鹼	淡類黄色の石鹼	9.43	76.59	9.53 (同)	1.77	—	0.18	0.11	0.56	1.94	検出せ ず	
89	愛櫻硼酸石鹼	淡黄色の石鹼	8.33	77.34	9.77 (同)	0.30	—	0.39	痕跡	0.65	3.22	同	
90	同	—	9.49	76.57	9.78 (同)	0.37	—	0.54	同	0.67	2.94	同	硼酸反應を呈す
91	同	—	10.57	76.95	9.54 (同)	0.48	—	0.59	殆ど検 出せず	0.61	1.62	同	硼酸 B_2O_3 0.23
92	硼酸入眞心石鹼	芳香を有する 淡黄色の石鹼	9.22	77.69	9.12	0.26	0.11	0.29	0.20	0.79	2.17	—	
93	ホーサン入 ビックリ石鹼	帶緑黄色の石鹼	16.43	66.60	8.80	7.22	—	0.22	0.03	0.73	検出せ ず	検出せ ず	硼酸微量

洗濯粉末石鹼

1	浦島コナ石鹼	淡褐色微細の 粉末	4.11	71.82	10.06	0.92	—	—	—	—	—	0.05	アルコール不溶分 中硫黄 0.11
2	B,A 日の出印 コナ石鹼	淡褐色粉末	9.62	55.04	6.85	1.49	—	24.51	23.04	2.49	検出せ ず	検出せ ず	
3	B,A 日の出印 赤判コナ石鹼	同	6.07	73.26	10.75	2.10	—	5.04	3.33	2.78	同	同	
4	粉 末 石 鹼	淡黄褐色の粉 末	26.53	9.26	2.47	0.84	—	52.63	23.14	0.75	—	—	珪酸 2.32

番 號	名 稱	性 状	水 分	無 水 脂肪酸	結合アルカリ (Na_2O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	アルコ ール不 溶分	炭酸アルカリ	クロ ールナ トリウム	グリセ リン	遊離アルカリ (NaOH)	備 考
5	エートミン	類白色粉末	2.39	64.96	8.07	2.60	—	21.34	0.45	0.64	—	—	アルコール不溶分 中硫黄 0.68, 本品 は草津湯の花及石 鹼にて製せるもの なり
6	花王粉末石鹼	同	0.91	86.81	11.31	0.13	0.05	0.44	0.24	0.03	痕跡	検出せ ず	
7	粉末石鹼	同	19.83	15.65	1.83	0.75	0.41	59.29	13.50	1.71	2.53	—	
8	ウヅマキ粉末 石鹼	同	15.71	38.29	4.39	0.10	0.24	38.16	36.26	0.40	1.80	—	
9	粉末石鹼	類黄白色の粉 末	42.75	16.49	(NaOH) 7.55	3.61	—	1.95	37.92	僅微	殆ど検 出せず	検出せ ず	
10	美加末粉末洗 濯石鹼	—	30.93	19.24	(同) 2.40	0.40	—	45.72	42.40	0.73	1.31	—	
11	洗濯用粉末石 鹼	白色の粉末	30.47	28.32	3.31	0.55	0.16	36.17	32.75	0.53	0.49	—	

洗 濯 固 形 石 鹼

番 號	名 稱	性 状	水 分	(NaOH) (Na_2O)	(NaOH) (Na_2O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	アルコ ール不 溶分	炭酸アルカリ	クロ ールナ トリウム	グリセ リン	遊離アルカリ (NaOH)	備 考
1	洗 石 鹼	帯褐色長方 形の石鹼	18.01	66.60	5.35	8.11	—	—	—	0.54	—	0.25	結合脂肪酸及樹脂 酸 65.17
2	眞心洗濯石鹼	淡褐色平形の 石鹼	20.78	62.88	6.83	1.11	0.41	7.24	5.74	0.44	0.31	痕跡	
3	マンジ洗石鹼	帯黄褐色長方 形の石鹼	18.84	—	(NaOH) 7.84	6.24	—	—	—	0.17	—	0.34	
4	ライオン洗濯 石鹼	類黄褐色棒状 の石鹼	27.05	55.12	7.38	5.61	—	2.25	1.25	2.59	検出せ ず	検出せ ず	
5	手洗用洗濯用 棒状石鹼	方柱状に固め たる帯灰黄白 色の石鹼	26.48	60.42	(NaOH) 7.55	3.61	—	1.95	1.27	痕跡	—	同	
6	カスミヤ洗濯 棒状石鹼	類黄色棒状の 石鹼	15.45	71.33	(同) 9.76	0.71	—	3.43	0.97	1.02	0.76	同	
7	カスミヤ洗棒 石鹼	—	25.75	56.85	(同) 7.29	3.85	—	(主とし て脂肪酸) 5.90	痕跡	痕跡	0.36	0.07	
8	同	—	24.64	57.12	(同) 6.52	3.39	—	7.28	0.24	0.21	1.50	検出せ ず	Na_2SiO_3 6.38
9	同	—	23.14	38.81	(同) 6.90	2.18	—	6.62	0.35	0.16	2.36	同	Na_2SiO_3 6.10
10	カスミヤ洗濯 石鹼	—	27.38	59.27	(同) 6.66	0.53	—	3.68	1.53	0.15	2.44	同	Na_2SiO_3 2.04
11	今津洗玉	楕圓形汚綠色 の石鹼	8.10	46.36	(同) 5.59	4.35	—	33.78	検出せ ず	0.40	1.42	同	
12	燈明印マルセ ル石鹼	—	26.78	62.32	8.48	0.35	—	0.37	痕跡	1.70	痕跡	—	
13	鹿印マルセル 石鹼	—	24.96	64.72	8.26	0.27	—	0.19	同	1.60	同	—	
14	銑印マルセル 石鹼	—	8.67	80.37	8.32	1.30	—	0.43	0.07	0.91	同	—	
15	木葉印マルセ ル石鹼	—	6.85	80.41	8.69	1.96	—	1.07	0.05	1.02	同	—	
16	圓印マルセル 石鹼	—	20.77	65.53	(NaOH) 7.55	2.26	—	0.59	検出せ ず	0.46	3.43	検出せ ず	
17	同	—	23.15	60.77	(同) 7.90	3.93	—	0.40	同	0.53	3.72	同	
18	同	—	27.17	59.69	(同) 7.58	1.14	—	0.96	同	0.73	3.69	同	
19	同	—	28.92	59.19	(同) 7.64	0.89	—	0.21	痕跡	0.32	3.04	同	
20	同	—	22.48	62.14	(同) 8.29	1.21	—	0.39	僅微	0.57	2.78	同	
21	同	—	24.24	63.90	(同) 8.05	0.27	—	0.39	痕跡	0.49	3.05	同	
22	同	—	21.89	67.39	(同) 8.23	0.66	—	0.17	同	0.55	1.11	同	

番號	名 稱	性 狀	水 分	無 水 脂肪酸	結合アルカリ (Na ₂ O)	遊 離 脂 肪	不 鹼 化 物	アルコ ール不 溶分	炭酸アルカリ	クロ ールナ トリウム	グリセ リン	遊離アルカリ (NaOH)	備 考
23	百花印マルセル石鹼	—	22.61	60.32	7.88 (NaOH)	5.09	—	0.70	検出せず	0.44	3.66	検出せず	
24	— 同	—	16.05	71.62	9.01 (同)	0.87	—	0.34	0.03	0.30	2.34	同	
25	鷹印マルセル石鹼	—	24.25	63.62	7.20 (同)	1.11	—	0.48	痕跡	0.58	2.26	同	
26	B印マルセル石鹼	—	30.07	59.45	6.95 (同)	0.66	—	0.38	検出せず	0.47	2.40	同	
27	同	—	35.65	53.09	7.95 (同)	1.53	—	0.67	0.03	1.10	痕跡	同	
28	同	—	37.23	52.30	7.47 (同)	1.54	—	0.96	0.05	0.50	同	同	
29	同	—	32.28	58.06	6.85 (同)	0.84	—	1.71	0.02	0.24	検出せず	同	
30	燈臺印白マルセル石鹼	帶黄白色の塊片	15.88	70.55	9.91 (同)	0.73	—	—	—	1.90	—	—	
31	牡丹印白マルセル石鹼	類白色の塊片	17.51	69.41	9.72 (同)	0.42	—	—	—	2.28	—	—	

2. 白 粉

番號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分	番號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分
1	花 園 白 粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, 硼酸	23	みゆきおしろい	鉛分を検出せず	酸化亜鉛
2	ガーデンクリーム	同	酸化亜鉛	24	女神おしろい	同	酸化亜鉛, タルク, 次硝酸着鉛
3	ミカド白粉	同	酸化亜鉛, タルク	25	御 苑 白 粉	同	酸化亜鉛, 硼酸
4	御料たつた白粉	同	同	26	祇園おしろい	同	酸化亜鉛, タルク, 硼酸
5	白 鶴 白 粉	同	同	28	無鉛月の花白粉	同	酸化亜鉛, 硼酸
6	富士の雪白粉	同	酸化亜鉛, 硫酸重土, 珪酸苦土	27	無鉛毒白粉	同	酸化亜鉛, タルク
7	巴里の花白粉	同	酸化亜鉛, タルク	29	九 重 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク, 天華粉
8	無鉛毒白粉	少量の鉛分を検出す	—	30	水 お し ろ い	同	硫酸バリウム, 硼砂
9	硼 酸 白 粉	鉛分を検出せず	—	31	野 菊 白 粉	同	酸化亜鉛, 硫酸バリウム, 白陶土, 澱粉, 次炭酸着鉛
10	ミカド白粉	同	酸化亜鉛, タルク	32	ヨレット煉白粉	微量の鉛分を検出す	—
11	アルミおしろい	同	—	33	毎 日 水 白 粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, 炭酸マグネシウム, タルク
12	シラタマ無鉛白粉	微量の鉛分を検出す	—	34	ク ラ ブ 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク
13	美 好 紙 白 粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, 炭酸マグネシア	35	玉 の 肌 白 粉	極微量の鉛分を検出す	—
14	無鉛製千代鶴白粉	鉛分を検出す	—	36	ミ マ ス 白 粉	同	—
15	八 重 櫻 白 粉	鉛分を検出せず	—	37	ド ン 白 粉	鉛分を検出せず	—
16	まいにち紙白粉	同	酸化亜鉛, 炭酸マグネシア	38	レ ー ム 白 粉	同	—
17	河 野 式 白 粉	同	—	39	絶 對 無 毒 白 粉	同	—
18	レモン化粧水 (白色煉白粉)	同	—	40	ビ ッ ク リ 白 粉	同	—
19	毎 日 白 粉	同	—	41	コ ー エ ー 白 粉	同	酸化亜鉛
20	ホワイトレー白粉	同	—	42	博 愛 白 粉	同	—
21	無鉛ロース	鉛分を検出す	—	43	文化白色女子化粧白粉	同	酸化亜鉛, 硼酸
22	白 粉 A B	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク				

番號	名 稱	鉛分の有無	主 要 成 分	番號	名 稱	鉛分の有無	主 要 成 分
44	紅 白 白 粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク	81	キムラヤ煉白粉	鉛分を検出せず	タ ル ク
45	蜂 園 白 粉	同	—	82	無鉛固煉白粉	同	—
46	ボ ビ ー 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク	83	エデン水白粉	同	酸化亜鉛, タルク, 硼酸
47	エメラ緑色水白粉	同	—	84	すみれ白粉	同	—
48	エメラ煉白粉	同	—	85	天美水白粉	同	—
49	エメラ過酸化水素 白粉	同	—	86	無鉛クツク固煉白 粉	同	—
50	コメット煉白粉	同	—	87	ふじや煉白粉	同	—
51	金 露 薄 化 粧	同	—	88	折鶴固煉白粉	同	—
52	御 姫 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク	89	ク ー ガ ン 白 粉	同	—
53	ボ ビ ー 水 白 粉	同	—	90	三福固煉白粉	同	—
54	ベルヒー固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	91	三 福 水 白 粉	同	—
55	御姫コナクリーム 白粉	同	同	92	資生堂水白粉	同	—
56	無鉛國勢固煉白粉	同	—	93	資生堂煉白粉	同	—
57	美 長 水 白 粉	同	—	94	資 生 堂 粉 白 粉	同	—
58	カルメン水白粉	同	酸化亜鉛, タルク クレー	95	金 鈴 固 煉 白 粉	同	—
59	シバニエリツカズ 白粉	同	—	96	オリデナル白粉	同	—
60	固 煉 美 顔 白 粉	同	—	97	シバニ固煉白粉	同	—
61	エデン固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	98	固煉美顔白粉	同	—
62	三葉固煉白粉	同	—	99	白 色 美 顔 水	同	—
63	ベヂリン固煉白粉	同	—	100	美 長 水 白 粉	同	—
64	キンツユ固煉白粉	同	—	101	美 長 粉 白 粉	同	—
65	白 色 美 顔 水	同	—	102	梅 白 白 粉	同	—
66	風鳥固煉白粉	同	—	103	リ ー ダ ー 白 粉	同	—
67	ベヂリン薄化粧	同	—	104	リ ー ダ ー 煉 白 粉	同	—
68	ロ リ ヤ 煉 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク	105	リ ー ダ ー 粉 白 粉	同	—
69	久 松 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク, 硼酸	106	オ ン リ ー 白 粉	同	—
70	セーネ固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	107	柳 や 白 粉	同	—
71	セ ー ネ 水 白 粉	同	同	108	ベルン固煉白粉	同	—
72	固煉美の美白粉	同	—	109	御 園 煉 白 粉	同	—
73	無鉛固煉白粉	同	—	110	御園固煉白粉	同	—
74	鈴蘭無鉛固煉白粉	同	—	111	御 園 水 白 粉	同	—
75	キンシ無鉛固煉白粉	同	—	112	御園ベビーパウダ ー	同	—
76	ヤヘタ無鉛固煉白粉	同	—	113	御 園 の 月	同	—
77	チャムピオン無鉛 固煉白粉	同	—	114	御 園 の 花	同	—
78	ユキワ無鉛固煉白粉	同	—	115	御 園 コンパクト	同	—
79	ケーヌ無鉛固煉白粉	同	—	116	御 園 の 蕾	同	—
80	エンビ水白粉	同	酸化亜鉛, タルク	117	ピノール白粉	同	—

番 號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分	番 號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分
118	水 白 粉	鉛分を検出せず	—	154	マスミ固煉白粉	鉛分を検出せず	—
119	コンパクト白粉	同	—	155	女優固煉白粉	同	—
120	無鉛固煉白粉	同	—	156	リンコロン固煉白粉	同	—
121	クラブ煉白粉	同	—	157	都の花固煉白粉	同	—
122	龜屋無鉛白粉	同	—	158	タビノール固煉白粉	同	—
123	フミヤ紙無鉛白粉	同	—	159	コクサン固煉白粉	同	—
124	パーク無鉛固煉白粉	少量の鉛分を検出す	—	160	美嬢固煉白粉	同	—
125	ダイセン固煉白粉	同	酸化亜鉛, カオリ ン, タルク	161	ユアガリ固煉白粉	同	—
126	久松固煉白粉	同	—	162	風鳥煉白粉	痕跡の鉛分を検出す	—
127	エンビ固煉白粉	痕跡の鉛分を検出す	—	163	五十番固煉白粉	鉛分を検出せず	—
128	オーコー固煉白粉	同	—	164	カガシ固煉白粉	同	—
129	無鉛固煉白粉	微量の鉛分を検出す	—	165	美陽固煉白粉	同	—
130	世久菊無鉛固煉白粉	鉛分を検出す	—	166	バラダイス煉白粉	同	—
131	同	痕跡の鉛分を検出す	—	167	特製壺白粉	同	—
132	コース固煉白粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク	168	花月固煉白粉	同	—
133	金的固煉白粉	同	—	169	十合固煉白粉	同	—
134	蕉の園固煉白粉	同	—	170	純無鉛ムルイ固煉白粉	同	—
135	ツキワ白粉	稍著明の鉛分を検出す	—	171	金露コンパクト	痕跡の鉛分を検出す	—
136	ダイセン水白粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク	172	三葉コンパクト	同	—
137	オーコー水白粉	同	—	173	風鳥コンパクト	同	—
138	ブライト水白粉	同	—	174	バラダイスコンパクト	同	—
139	松坂屋ローラン水白粉	同	—	175	カガシ粉白粉	鉛分を検出せず	—
140	松坂屋ローラン粉白粉	同	—	176	エメラボーテナチウール	同	—
141	松坂屋ローラン煉白粉	同	—	177	クモ印白粉下	同	—
142	松坂屋ローラン固煉白粉	同	—	178	金鈴淡化粧	同	—
143	白木屋粉白粉	同	—	179	リンコロン水白粉	同	—
144	白木屋煉白粉	同	—	180	女優水白粉	同	—
145	白木屋固煉白粉	同	—	181	コクサン水白粉	同	—
146	大丸粉白粉	同	—	182	サロメ無鉛水白粉	同	—
147	大丸煉白粉	同	—	183	風鳥水白粉	同	—
148	固煉ヤマカ白粉	同	—	184	カガシ水白粉	同	—
149	化粧用クリーム	同	—	185	エデン粉白粉	同	—
150	花月固煉白粉	同	—	186	純無鉛高麗水白粉	同	—
151	花月水白粉	同	—	187	フレツシュ固煉白粉	同	—
152	オンリーチタン白粉	同	—	188	アセノコ	同	—
153	エメラ固煉白粉	同	—	189	資生堂粉白粉	同	—
				190	資生堂固煉白粉	同	—

番 號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分	番 號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分
191	資生堂煉白粉	鉛分を検出せず	—	228	ラブミー固煉白粉	鉛分を検出せず	—
192	資生堂水白粉	同	—	229	ムロビシ粉白粉	同	—
193	京都つば白粉一號	同	—	230	ムロビシ固煉白粉	同	—
194	京都つば白粉二號	同	—	231	ムロビシ煉白粉	同	—
195	古今粉白粉	同	—	232	ムロビシ水白粉	同	—
196	マスター百番水白粉	同	—	233	ムロビシビュター 水白粉	同	—
197	マスター参百番水 白粉	同	—	234	クロバー水白粉	同	—
198	資生堂水白粉	同	酸化亜鉛, タルク, 硼砂	235	香料固水白粉	同	—
199	オーテネージ	同	酸化亜鉛, タルク	236	金鳳固煉白粉	同	—
200	花玉煉白粉	同	—	237	ウテナ粉白粉	同	—
201	愛王白粉	同	—	238	ウテナ煉白粉	同	—
202	愛王水白粉	同	—	239	ウテナ水白粉	同	—
203	愛王粉白粉	同	—	240	マスター粉白粉	同	—
204	チタン白粉の素	同	—	241	マスター五百番白 粉	同	—
205	金鳳煉白粉	同	—	242	サワ粉白粉	同	—
206	マイコ固煉白粉	痕跡の鉛分を検 出す	—	243	サワ固煉白粉	同	—
207	スローンパウダ	同	—	244	サワ水白粉	同	—
208	しらゆき固煉白粉	鉛分を検出せず	—	245	柳屋水白粉	同	—
209	花鳥無鉛固煉白粉	同	—	246	柳屋固煉白粉	同	—
210	菊の露固煉白粉	同	—	247	柳屋粉白粉	同	—
211	コロナ固煉白粉	同	—	248	レート固煉白粉	同	—
212	シラホ無鉛固煉白 粉	同	—	249	化粧用酸化亜鉛	同	—
213	純無鉛固煉白粉	同	—	250	麗人粉白粉	同	—
214	純無鉛金固煉白 粉	同	—	251	麗人水白粉	同	—
215	カザリン固煉白粉	同	—	252	麗人固煉白粉	同	—
216	大丸特製固煉白粉	同	—	253	天満屋水白粉	同	—
217	十義堂固煉白粉	同	—	254	古今溶白粉	同	酸化亜鉛, 次硝酸 蒼鉛
218	物産館固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	255	資生堂銀座水白粉	同	—
219	よしじや固煉白 粉	同	—	256	資生堂銀座粉白粉	同	—
220	十合水白粉	同	—	257	資生堂銀座固煉白 粉	同	—
221	ロームボーター	同	—	258	大當白粉	同	—
222	京の白粉	同	—	259	澤の露固煉白粉	同	—
223	アセノコ	同	—	260	桃林堂こなおしろ い	僅微の鉛分を検 出す	酸化亜鉛, タルク
224	エデンコンパクト	同	—	261	レート固煉白粉	鉛分を検出せず	同
225	ナナ固煉白粉	同	—	262	桃林堂固煉白粉	僅微の鉛分を検 出す	同
226	ラブミー粉白粉	同	—	263	桃林堂固煉白粉	鉛分を検出せず	—
227	ラブミー水白粉	同	—	264	クリーム白粉	同	酸化亜鉛, タルク, 硼酸

番號	名 稱	鉛分の有無	主 要 成 分	番號	名 稱	鉛分の有無	主 要 成 分
265	ス リ ー	痕跡の鉛分を検出す	酸化亜鉛, タルク	301	レ ー ト 水 白 粉	鉛分を検出せず	—
266	化粧品用亜鉛華	鉛分を検出せず	—	302	レ ー ト 粉 白 粉	同	—
267	東 亞 煉 白 粉	同	酸化亜鉛, タルク	303	レ ー ト 煉 白 粉	同	—
268	コ ロ ラ 白 粉 錠	同	白陶土, 炭酸マグネシヤ	304	コルネットコンパクト	同	—
269	コ ロ ラ 色 白 粉 錠	僅微の鉛分を検出す	—	305	柳屋棒白粉10番	同	—
270	清姫クリーム白粉	痕跡の鉛分を検出す	—	306	柳屋棒白粉20番	同	—
271	金婚クリーム白粉	同	—	307	柳屋棒白粉30番	同	—
272	清 姫 水 白 粉	同	—	308	柳屋棒白粉40番	同	—
273	金 婚 水 白 粉	同	酸化亜鉛, 白陶土	309	柳屋棒白粉50番	同	—
274	風 島 煉 白 粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク	310	柳屋棒白粉60番	同	—
275	スローン粉白粉	痕跡の鉛分を検出す	同	311	二酸化チタニウム	同	—
276	天満屋クリーム白粉	同	同	312	御園チタニウム白粉	同	—
277	天満屋スキنفード	クローム酸鉛を検出す	酸化亜鉛, タルク, 硼酸	313	マ ー ロ 水 白 粉	同	—
278	愛蝶固煉白粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, 酸化チタニウム	314	マ ー ロ 粉 白 粉	同	—
279	天満屋百番クリーム	同	—	315	マ ー ロ 固煉白粉	同	—
280	紅 姫 白 粉	僅微の鉛分を検出す	—	316	ラブミー粉白粉(肌色)	同	—
281	紅 姫 白 粉	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク	317	ラブミー粉白粉(白色)	同	—
282	シ キ プ 白 粉	同	純 ク レ ー	318	ラブミー粉白粉(尖端色)	同	—
283	シキブ肌色白粉	同	—	319	ラブミー水白粉(白色)	同	—
284	仙鷺パニシング白粉	同	—	320	ラブミー水白粉(肌色)	同	—
285	ボッビー白粉	同	—	321	ラブミー水白粉(尖端色)	同	—
286	ボッビー肌色白粉	著明に鉛分を検出す	—	322	ラブミー固煉白粉(白色)	同	—
287	コンパクト「ローゼン」(Rosen)	鉛分を検出せず	酸化亜鉛, タルク, 白陶土	323	ラブミー固煉白粉(肌色)	同	—
288	テリア大印白粉錠	同	酸化亜鉛, ステアリン酸亜鉛, タルク	324	メ リ ー 粉 白 粉	同	—
289	仙 鷺 パ ー ア ー	同	—	325	メ リ ー 固煉白粉	同	—
290	帝 恩 固 煉 白 粉	同	—	326	メ リ ー 水 白 粉	同	—
291	リット固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	327	化粧品用亜鉛華(F印)	同	—
292	ビオラ固煉白粉	微量の鉛分を検出す	—	328	イマネションクリーム	同	—
293	同	鉛分を検出せず	—	329	S.P.化粧品用亜鉛華	同	—
294	ビオラ水白粉	微量の鉛分を検出す	—	330	A.化粧品用亜鉛華	同	—
295	同	鉛分を検出せず	—	331	P.P.化粧品用亜鉛華	同	—
296	コロナ水白粉	微量の鉛分を検出す	酸化亜鉛, タルク, 硼酸	332	F.F.化粧品用亜鉛華	同	—
297	同	鉛分を検出せず	同	333	F.F.F.化粧品用亜鉛華	同	—
298	天満屋百番クリーム	僅微の鉛分を検出す	—	334	あ せ し ら す	同	—
299	レ ー ト 無 鉛 生 白 粉 (パツチリ)	鉛分を検出せず	—	335	固 形 製 白 粉	同	—
300	チタンロール	同	—				

番 號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分	番 號	名 稱	鉛 分 の 有 無	主 要 成 分
336	い て ふ 白 粉	鉛分を検出せず	—	348	明色美顔粉 白粉 (白色)	鉛分を検出せず	—
337	テンセンス固煉白粉	僅微の鉛分を検出す	酸化亜鉛, タルク, チタノックス(硫酸バリウム, 酸化チタニウム等量混合物)	349	明色美顔粉 白粉 (肌色)	同	—
338	美品クリーム白粉	同	酸化亜鉛, 珪酸ソーダ, 硼酸	350	明色美顔粉 白粉 (淡黄)	同	—
339	美顔明色固煉白粉 (肌色)	鉛分を検出せず	—	351	明色美顔粉 白粉 (濃肌)	同	—
340	美顔明色固煉白粉 (白色)	同	—	352	千姫固煉白粉	同	—
341	美顔明色白粉 (肌色)	同	—	353	スカッター	同	—
342	美顔明色白粉 (白色)	同	—	354	明色美顔水(濃肌)	同	—
343	新肌固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	355	明色美顔水(肌)	同	—
344	タテノ固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク, 二酸化チタニウム	356	明色美顔水(白)	同	—
345	ポーフ固煉白粉	同	酸化亜鉛, タルク	357	新肌水白粉	同	—
346	タンゴドーラン	同	二酸化チタニウム, 白土	358	美肌ローズ水白粉	同	—
347	シナノ粉 白粉	同	—	359	コンパクト用白粉 (白色)	同	純白色クレー
				360	コンパクト用白粉 (肌色)	同	—

白 粉 (特 行 試 験) 其 一

本表は大正9年内務省衛生局に於て各方面より蒐集せられたる試料118種に就き當所調査部に於て鉛分の有無を試験せる成績なり。

(衛生試験所彙報 第28號, 75頁, 大正15年)

番 號	品 名	容 器	外 觀	主 成 分	鹽基性炭酸鉛 %	番 號	品 名	容 器	外 觀	主 成 分	鹽基性炭酸鉛 %
含 鉛 白 粉											
1	寶 玉 花	瓶	水製	鹽基性炭酸鉛	10.19	12	富 貴 榮 花 香	瓶	煉	鹽基性炭酸鉛, タルク	18.22
2	白 色 白 慢 水	同	同	同	11.89	13	エンプレス白粉	同	同	鹽基性炭酸鉛	44.12
3	白 色 清 顔 水	同	同	同	9.30	14	ロ ー ス 牡 丹	同	同	同	47.37
	月 輪 おしらい	同	同	同	22.16	15	蝶ミツツ白粉	同	同	同	41.70
5	白 色 美 顔 水	同	同	同	11.29	16	王 冠 白 粉	同	同	鹽基性炭酸鉛, 酸化亜鉛	39.47
6	水 白 粉	同	同	同	12.53	17	女 學 白 粉	同	同	鹽基性炭酸鉛	45.80
7	モ リ ス 白 粉	同	煉	同	93.48	18	世界の花白粉	陶製瓶	同	同	30.58
8	白 粉	蓋物	同	同	66.24	19	ブ ラ ム 白 粉	瓶	同	同	29.77
9	同	瓶	同	同	80.84	20	御 旗 白 粉	同	同	同	48.46
10	チ ド リ 白 粉	陶製壺	同	鹽基性炭酸鉛, 酸化亜鉛	32.32	21	麝香煉白粉鮮花香	同	同	同	26.35
11	白 粉	陶器	同	鹽基性炭酸鉛	54.91	22	高 貴 白 粉	同	同	同	50.12

番號	品名	容器	外觀	主成分	鹽基性炭酸鉛 %	番號	品名	容器	外觀	主成分	鹽基性炭酸鉛 %
23	美娘白粉	瓶	煉	鹽基性炭酸鉛	40.00	38	マルタ固煉白粉	蓋物	固煉	鹽基性炭酸鉛	64.62
24	白粉	陶製壺	同	同	54.59	39	固煉おしろい	同	同	同	66.80
25	同	瓶	同	同	56.13	40	生白粉	包	方形	同	96.18
26	清顔白粉	同	同	同	38.44	41	同	同	同	鹽基性炭酸鉛, 白陶土	36.50
27	ツキワ白粉	同	同	同	17.50	42	同	同	同	鹽基性炭酸鉛	99.74
28	都さらしおしろ	同	同	同	48.24	43	同	同	同	同	97.79
29	初菊	陶器	固煉	鹽基性炭酸鉛, 酸化亜鉛	6.55	44	千代の花粉おしろい	袋	粉	鹽基性炭酸鉛, 澱粉	48.57
30	國華固煉白粉	蓋物	同	鹽基性炭酸鉛	68.02	45	粉おしろい	同	同	鹽基性炭酸鉛	58.65
31	ミルマン固煉白粉	同	同	同	62.15	46	白粉原料	同	同	同	93.48
32	千鳥固煉白粉	同	同	同	68.10	47	白粉製品	同	同	鹽基性炭酸鉛, カルチウム	88.10
33	女學固煉白粉	同	同	同	82.87	48	粉白粉	同	同	鹽基性炭酸鉛, 澱粉	51.82
34	固煉白粉 Mikasa Powder	同	同	同	50.29	49	丁子粉	同	同	同	42.31
35	清顔固煉白粉	同	同	同	49.35	50	富桂	包	同	鹽基性炭酸鉛	36.59
36	ハトバ固煉白粉	同	同	同	64.20	51	都さらし	木箱	同	同	57.53
37	樂屋つかひ月輪白粉	同	同	同	54.79	52	同	袋	同	同	57.52

番號	品名	容器	外觀	主成分	番號	品名	容器	外觀	主成分
----	----	----	----	-----	----	----	----	----	-----

無鉛白粉

1	化粧水	瓶	水製	硫酸マグネシウム	18	スワン水白粉	瓶	水製	酸化亜鉛
2	ビホー液	同	同	酸化亜鉛	19	レート水白粉	同	同	同
3	玉水(化粧水)	同	同	硫酸マグネシウム	20	Ivory	同	同	酸化亜鉛, 白陶土
4	化粧水	同	同	不詳	21	Happy toilet	同	同	同
5	花香液	同	同	澱粉	22	クラブ水白粉	同	同	酸化亜鉛, グリセリン
6	チドリ化粧水	同	同	硼酸, グリセリン	23	麗美の露	同	同	不詳
7	Blanc de Perle	同	同	酸化亜鉛	24	美容精	同	同	同
8	Kagashi	同	同	同	25	白色原素液ローレンス	同	同	グリセリン
9	Blanc de Perle	同	水製肉色	同	26	麗美白粉	同	煉	酸化亜鉛, 白陶土
10	バシフィックローズ水白粉	同	水製	次硝酸砒鉛, タルク, 澱粉	27	クリューム	蓋物	同	脂肪, ワセリン
11	チーエチ白粉	同	同	次硝酸砒鉛, 酸化亜鉛	28	チドリ煉白粉	瓶	同	酸化亜鉛, 澱粉
12	チーエチ新化粧	同	同	酸化亜鉛	29	案山子煉白粉	同	同	酸化亜鉛
13	乳白レート白粉	同	同	酸化亜鉛, タルク	30	レーム煉白粉	同	同	同
14	ホーカーバット	同	同	酸化亜鉛	31	チーエチ白粉	同	同	同
15	御園の月(水白粉)	同	同	酸化亜鉛, グリセリン	32	ホーカー白粉	同	同	同
16	Best Mainichi Oshiroi(水白粉)	同	同	酸化亜鉛	33	乳白レート白粉	同	同	同
17	白色美顔水	同	同	同	34	御園白粉	同	同	同

番號	品 名	容 器	外 觀	主 成 分	番號	品 名	容 器	外 觀	主 成 分
35	煉 白 粉	茶 碗	煉	酸化亜鉛, 白陶土	51	クラブ白粉錠	ボール函	固 煉	酸化亜鉛, タルク
36	毎 日 白 粉	瓶	同	酸 化 亜 鉛	52	馳 美 の 花	同	粉	酸化亜鉛, 白陶土
37	美 顔 白 粉	同	同	酸化亜鉛, タルク	53	バシフキックローズ粉白粉	袋	同	次硝酸若鉛, 酸化亜鉛, タルク
38	エンプレス煉白粉	同	同	酸 化 亜 鉛	54	桑港みやげチーエチ白粉	同	同	同
39	白 菊 白 粉	同	同	同	55	乳白レート粉白粉	ボール函	同	酸化亜鉛, タルク
40	大 學 白 粉	陶製瓶	同	同	56	レート打白粉	布 袋	同	同
41	美 乳 白 粉	瓶	同	同	57	おしろい御園の花	包	同	酸化亜鉛, 澱粉
42	レ ー ト 白 粉	同	同	酸化亜鉛, タルク	58	打おしろい御園なでしこ	布 袋	同	酸 化 亜 鉛
43	エ ン ジ 白 粉	陶製瓶	同	酸化亜鉛, 澱粉	59	美 顔 粉 白 粉	ボール函	同	酸化亜鉛, タルク
44	ク ラ ブ 白 粉	瓶	同	酸化亜鉛, タルク	60	スワン粉白粉	同	同	酸化亜鉛, 澱粉
45	レーム固煉白粉	硝子壺	固 煉	酸 化 亜 鉛	61	レート粉おしろい	同	同	酸化亜鉛, タルク, 澱粉
46	ホーカークリーム白粉	蓋 物	同	同	62	エ ン ジ 白 粉	木 箱	同	酸化亜鉛, 澱粉
47	樂屋つかひ御園白粉	同	同	同	63	クラブ粉白粉	ボール函	同	酸化亜鉛, タルク, 澱粉
48	美 顔 固 煉 白 粉	同	同	酸化亜鉛, タルク	64	Mainichi Kami Oshiroi	手帳形	紙	酸 化 亜
49	レーム固煉白粉	同	同	同	65	御園紙白粉	同	同	タ ル ク
50	クラブ固煉白粉	同	同	同	66	類 紅	ボール函	固 煉	白陶土, カルチウム, マグネシウム, 色素

白 粉 (特 行 試 験) 其 二

本表は昭和3年6月當所調査部に於て東京市内各方面に涉りて購入せる試料77種に就き鉛分の有無を試験せる成績なり。

(衛生試験所彙報 第33號, 169頁, 昭和4年)

番號	品 名	容 器	外 觀	主 成 分	鹽基性炭酸鉛 %	番號	品 名	容 器	外 觀	主 成 分	鹽基性炭酸鉛 %
含 鉛 白 粉											
1	つ ぼ 白 粉	陶製壺	固煉	鹽基性炭酸鉛	68.06	10	きよ花壺白粉	陶製壺	固煉	鹽基性炭酸鉛, グリセリン, カルシウム	52.83
2	秤り賣煉白粉	硝子壺	同	同	48.65	11	別製いろ絲おしろい	同	同	鹽基性炭酸鉛	61.40
3	くも井白粉	ボール函	丸藥狀	鹽基性炭酸鉛, 澱粉	30.22	12	へちまつぼ白粉	同	同	鹽基性炭酸鉛, グリセリン	54.72
4	樂屋つかひ百美人白粉	紙包	粉	鹽基性炭酸鉛	99.55	13	藤田つぼ白粉	同	同	鹽基性炭酸鉛	51.62
5	大阪のあかしや白粉	陶製壺	固煉	同	47.88	14	上方おしろい	同	同	同	64.25
6	上方おしろい	同	同	同	74.11	15	つ ぼ 白 粉	同	同	同	55.31
7	小町おしろい	同	同	同	51.94	16	壺おしろい	同	同	同	58.43
8	加茂川おしろい	同	同	同	62.82	17	けいし香柳清香	紙包	粉	同	96.48
9	京屋おしろい	同	煉	同	50.14	18	匂入ばつちり	同	同	同	97.18

番號	品名	容器	外觀	主成分	番號	品名	容器	外觀	主成分
無鉛白粉									
1	ドン白粉	硝子瓶	煉桃色	酸化亜鉛, タルク, グリセリン	31	白粉錠	ニツケル容器	板	酸化亜鉛
2	オンリー薄形コンパクト	ニツケル容器	板	酸化亜鉛	32	ホワイトローズコンパクトパウダー	ボール函	同	酸化亜鉛, タルク
3	オンリー粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, 澱粉	33	オンリー水白粉	硝子瓶	水製	植物性ゴム質, 酸化亜鉛, 硼酸, グリセリン, 硫酸マグネシウム
4	オンリー煉白粉	硝子壺	煉	酸化亜鉛, グリセリン	34	桃の葉白粉	同	煉	酸化亜鉛
5	オンリーチタン粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, 澱粉, チタン	35	ホシ水白粉	同	水製	酸化亜鉛, グリセリン
6	峰之華水白粉	硝子瓶	水製	同	36	ボンビヤン粉白粉	ボール函	肌色粉	酸化亜鉛
7	峰之華粉白粉	ボール函	粉	同	37	理容ハイジニツククリーム	硝子壺	固煉	脂肪
8	峰之華煉白粉	硝子壺	固煉	酸化亜鉛, チタン	38	理容固煉白粉	同	同	酸化亜鉛, グリセリン
9	サユリ粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, タルク	39	ライラッククリーム	同	煉	脂肪, 硼酸
10	マスター百番水白粉	硝子瓶	水製	酸化亜鉛, グリセリン	40	ライラック粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, 澱粉, カルシウム
11	ネージュ	同	煉	同	41	ライラック水白粉	硝子瓶	水製	酸化亜鉛, グリセリン, 硫酸マグネシウム
12	モンド水白粉	同	水製	酸化亜鉛, 硼酸, グリセリン	42	理容水白粉	同	肌色水製	酸化亜鉛
13	ダニエル水白粉	同	同	同	43	理容煉白粉	硝子壺	煉	酸化亜鉛, グリセリン
14	サンキス水白粉	同	同	酸化亜鉛, グリセリン, カルシウム	44	リーダー煉白粉	同	同	同
15	エデン粉白粉	ボール函	肌色粉	酸化亜鉛, タルク	45	コンパクトパウダー	ニツケル容器	板	澱粉, タルク, 硫酸マグネシウム
16	リ、ス白粉	硝子壺	固煉	同	46	タルガントパウダーフラウ打粉	同	同	酸化亜鉛
17	ヤマカ粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, 澱粉	47	マッド水白粉	硝子瓶	水製	酸化亜鉛, グリセリン, 硫酸マグネシウム
18	巴里院水白粉	硝子瓶	水製	酸化亜鉛, 硼酸, グリセリン	48	マッド粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛
19	センダン粉白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, 澱粉	49	マッド煉白粉	硝子壺	固煉	酸化亜鉛, 澱粉, タルク
20	清花堂チタン水白粉	硝子瓶	水製	酸化亜鉛, チタン	50	風鳥はき白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛, 澱粉
21	ミホ美刷毛白粉	ボール函	粉	酸化亜鉛	51	丸菱煉白粉	硝子壺	煉	酸化亜鉛, タルク, グリセリン
22	ミホ美煉白粉	硝子壺	煉	酸化亜鉛, グリセリン	52	ベルコンパクト	ニツケル容器	板	澱粉, タルク
23	ミホ美固煉白粉	同	固煉	同	53	ドオラン白粉(白)	ボール函	チック状	酸化亜鉛, 脂肪
24	ホーヨーコンパクト	ニツケル容器	板	酸化亜鉛	54	同(肉色)	同	同	同
25	エスヤコンパクト	同	同	同	55	同(肌色)	同	同	同
26	高級ムエン煉白粉	硝子壺	固煉	同	56	チャーム50番粉白粉	ニツケル容器	粉	酸化亜鉛, 澱粉, タルク
27	高級ムエン白粉	硝子瓶	水製	同	57	シモン粉白粉	ボール函	同	酸化亜鉛, 澱粉, タルク, 硫酸マグネシウム
28	資生堂固煉白粉	硝子壺	固煉	酸化亜鉛, グリセリン	58	Or Say	同	同	酸化亜鉛, タルク
29	ローゼ打粉	パラフィン紙袋	粉	酸化亜鉛, タルク	59	リピロ	同	同	酸化亜鉛, カルシウム, 硫酸マグネシウム, タルク
30	スワローコンパクトパウダー	ニツケル容器	板	酸化亜鉛					

3. ボマード及髮油

番號	名 稱	鏡物性油の有無	番號	名 稱	鏡物性油の有無
1	キュービットボマード	檢 出 せ ず	17	こ ま ち 純 正 本 椿 油	檢 出 せ ず
2	ヘヤライフボマード	同	18	サンムーン純植物性ボマード	同
3	純植物性スズヤボマード	同	19	エデン植物性ボマード	同
4	純植物性ボマード	同	20	十 合 特 用 ボ マ ー ド	同
5	タース純植物性ボマード	同	21	ハクタカ固煉ボマード	同
6	純植物性銀座ボマード	同	22	コロラー植物性ボマード	同
7	シパニボマード	同	23	黎明植物性ボマード	同
8	金露ブリランチック	同	24	ジーエ植物性ボマード	同
9	風鳥植物性チック	同	25	コッカボマード	同
10	植物性風鳥ボマード	同	26	純植物性御香ボマード	同
11	エデン植物性ボマード	同	27	ナボレオン椿香油	同
12	レモンボマード	同	28	美 長 香 油	同
13	世の花純植物性ボマード	同	29	キンツユ香油	同
14	イーダー植物性ボマード	同	30	金 鈴 煉 香 油	同
15	サンドス純植物性ボマード	同	31	コクサンツバキ香油	同
16	寶生堂植物性ボマード	同	32	カクシボマード	同

4. 香 油 類

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
1	千代鶴椿香油	適	—	—	淡褐黄色澄明の油にして一種の芳香を有し微弱酸性なり
2	千代鶴白香油	同	—	—	微濁不透明の油にして一種の芳香を有し中性なり
3	千代寶船本香油	同	—	—	淡黄色澄明の液一種の芳香を有し微弱酸性なり
4	特製千代鶴香油	同	—	—	佳快の香氣を有する無色澄明の液にして中性なり
5	千代鶴煉香油	同	—	—	佳快の香氣を有する淡緑色の煉油にして中性なり
6	眞正椿油さつまぶし	同	—	—	澄明黄色の髮油にして一種の芳香を有し其水浸液は弱酸性なり
7	頭髮用敷島の露	同	—	—	潤濁せる粘稠液にして微弱酸性なり
8	雲 井 香 油	同	—	—	淡黄色の油殆ど中性なり
9	橋 紋 印 香 油	同	—	—	淡黄色の油
10	レ ー ス	同	—	—	褐色殆ど澄明の液にして中性なり
11	あ し べ 香 油	同	—	—	淡黄色澄明の油
12	アメリカ香油	同	—	—	黄色澄明の油にして中性なり

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
13	椿 油	適	—	—	黃色澄明の油にして殆ど中性なり
14	晒 椿 油	同	—	—	黃色澄明の油
15	女 王 椿	同	—	—	淡黄色潤濁液にして微弱酸性なり
16	純 正 藤 椿	同	—	—	淡黄色澄明の油微弱酸性なり
17	香 油 原 料 油	同	—	—	黃色澄明粘稠の液中性なり
18	報 濟 香 油	同	—	—	黃色澄明の液

5. 洗 粉

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
1	た ん き 洗 粉	適	—	—	淡褐色粉末にして爽快なる香氣を有す
2	化 粧 用 た ん き 洗 粉	同	—	—	黄色の粉末して一種の芳香を有す
3	髪 洗 玉 川	同	—	—	淡黄色光輝ある細針狀結晶にして水に容易に溶解してアルカリ性反應を呈す
4	ハート型洗粉原料	同	—	—	白色ハート型の塊滑澤にして細粉となし易しタルク、硅酸マグネシウム等より成る
5	御 髪 皮 膚 洗 粉	—	不 適	水浸液の酸性稍強し	淡灰色の粉末
6	八千代(一名萬能洗粉)	適	—	—	類白色小針狀結晶、炭酸ナトリウム70%を検出す
7	御 料 洗 粉	同	—	—	白色の粉末弱アルカリ性
8	ツ ャ デ (洗 粉)	同	—	—	白色の粗末にして甘味を有し微弱酸性を呈す
9	ヘ ブ ン 洗 粉	同	—	—	芳香を有する類白色粉末弱アルカリ性を呈す
10	し ら む 洗 粉	—	不 適	著量の鉛分を検出す	白色龍腦様香氣を有する粉末にして弱酸性を呈す
11	あ け ぼ の 洗 粉	—	同	アルカリ性強し	類黄色の粉末
12	ヒ シ ャ 洗 粉	適	—	—	灰白色の粉末微弱酸性を呈す
13	ラ イ ト	同	—	—	微褐色の粉末にして水溶液は弱アルカリ性を呈す
14	明 月 洗 粉	同	—	—	芳香性白色粉末弱アルカリ性を呈す
15	ア ケ ボ ノ (髪洗粉)	同	—	アルカリ性強きを以て用後速に水洗するを要す	白色の粉末
16	娘 ん か	同	—	—	—
17	島 椿 製 洗 粉	同	—	—	褐色の粉末
18	髪 兵 洗 粉	同	—	—	白色の粉末にして一種の香氣を有す
19	姫 百 合 洗 粉	同	—	—	類白色粉末にして芳香を有す
20	鶯 洗 粉	同	—	—	帶黄白色粉末微弱酸性を呈す
21	棘 の 素	同	—	—	白色の粉末弱酸性を呈す
22	玉 子 棘	同	—	—	類黄色の粉末微弱酸性を呈す
23	フ ラ ヱ ヱ 洗 粉	同	—	—	類黄白色の粉末にして微に一種の香氣を有す
24	四 季 の 花 洗 粉	同	—	—	白色の粉末にして芳香を有す
25	愛 顔 洗 粉	同	—	—	白色の粉末微弱アルカリ性を呈す

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
26	一 分 髮 洗 粉	—	不 適	アルカリ性强し	類白色結晶性物質炭酸ナトリウム77.3%($\text{Na}_2\text{CO}_3 + 2\text{H}_2\text{O}$), 其他少量のカリウム, 鐵を含む
27	二 分 間 髮 洗 粉	—	同	同	類白色結晶性粉末
28	美 髮 粉	適	—	—	淡類灰色粉末して酸性を呈す
29	髮 洗 用 椿 の 粉	同	—	—	帯灰褐色の粗末, 水浸液は微弱酸性を呈す
30	純 椿 か み 洗 粉	同	—	—	類褐色の粗末, 水浸液は弱酸性を呈す
31	マ ダ ム 洗 粉	同	—	—	白色結晶性粉末なり
32	髮 洗 粉 原 料	同	—	—	類黄褐色の粉末なり
33	洗 髮 料 オ リ プ	同	—	—	—
34	松 の 助 洗 粉	同	—	—	類白色微細の粉末なり
35	洗 髮 劑	—	不 適	アルカリ性强し	類白色糊狀物にしてアルカリ性を呈す
36	日 の 出 洗 粉	適	—	—	類白色微細の粉末
37	美 髮 の 素	同	—	—	—
38	フ タ バ 洗 顔 料	同	—	—	類白色粉末にして微弱アルカリ性を呈す
39	か み 洗 粉	同	—	—	白色粉末なり
40	玉 子 洗 粉	同	—	—	淡類黄色の粉末にして微弱酸性を呈す
41	ボ ビ ー 洗 料	同	—	—	類白色微細の粉末
42	ユ ニ オ ン 髮 洗	同	—	—	類黄色の軟塊水に溶解し弱アルカリ性を呈す
43	御 殿 御 髮 洗 粉	同	—	—	—
44	大 正 洗 粉	同	—	—	—
45	純 椿 ホ ン コ チ 髮 洗 粉	同	—	—	類褐色粗末にして微弱酸性を呈す
46	美 精 ア ラ ヒ コ	同	—	—	類白色微細の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
47	ミ ヤ コ 髮 洗 粉	同	—	用後多量の水にて洗ふべし	類黄色粉末アルカリ性を呈す
48	ケ ー メ イ	同	—	—	灰白色の粉末にして弱アルカリ性を呈す
49	辻 製 髮 洗 粉	同	—	用後多量の水にて洗ふべし	類白色の粉末 Na_2CO_3 23.01%, 硼砂 5.79%
50	美 髮 御 洗 粉	同	—	—	—
51	モ デ ル 髮 洗 粉	同	—	—	—
52	レ ン ド ゲ ン	同	—	—	—
53	洗 料 (皮膚洗滌用)	同	—	—	—
54	化粧洗粉(皮膚洗滌用)	同	—	—	—
55	御 代 の 花 洗 粉	同	—	—	—
56	特 製 ス キ ン 洗 粉	同	—	—	—
57	顔 洗 粉	同	—	—	—
58	ト ン ボ 髮 洗	—	不 適	多量の石鹼分を含有す	—
59	化 粧 の 友	適	—	—	—
60	京 美 人 洗 粉	同	—	—	—
61	ア ヅ マ 髮 洗 粉	同	—	—	—

6. 齒 磨

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
1	ツウスメデシン 齒 磨	適	—	—	白色粉末にして芳香を有す
2	撥 兵 は み が き	同	—	—	白色粉末にして芳香を有す
3	ガ ー ル 齒 磨	同	—	—	白色の輕き粉末にして香氣を有す
4	百 萬 石 齒 磨	同	—	—	淡紅色輕き粉末にして芳香を有す
5	萬 歲 齒 磨	同	—	—	白色の粉末にして芳香を有す
6	虎 印 齒 磨	同	—	—	淡紅色粉末にして微に香氣を有す
7	電 氣 齒 磨	同	—	—	淡紅色微細の粉末
8	ウ サ ギ 齒 磨	一	不 適	赤色硫化汞を檢出す	淡紅色の粉末
9	同	適	—	—	—
10	水晶齒磨(衛生齒磨)	一	不 適	アルカリ性強し	芳香を有する潤濁液
11	ウ サ ギ 印 齒 磨	適	—	—	芳香性白色の粉末
12	水 晶 水 齒 磨 (衛 生 水 齒 磨)	同	—	—	芳香性微に白濁の液にして中性なり
13	み や こ 水 齒 磨	同	—	—	微に潤濁せる淡紅色芳香を有する中性の液なり
14	日 の 本 齒 磨	同	—	—	淡紅色の粉末にして中性を呈す
15	ク ラ ブ 齒 磨	同	—	—	淡綠色微細の粉末微弱アルカリ性を呈す
16	ト オ カ ン 齒 磨	同	—	—	淡綠色微細の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
17	タ ケ ト ラ 印 齒 磨	同	—	—	淡紅色の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
18	キ リ ン 齒 磨	同	—	—	淡紅色の輕き粉末にして微弱アルカリ性を呈す
19	ピ リ ケ ン 齒 磨	同	—	—	白色粉末にして芳香を有す
20	ツ ル 齒 磨	同	—	—	—
21	新 藤 齒 磨 粉	同	—	—	—
22	愛 顔 ハ ミ ガ キ	同	—	—	淡紅色の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
23	ヒ ヨ タ ン 齒 磨	同	—	—	淡紅色の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
24	番 關 齒 磨	同	—	—	白色の粉末にして芳香を有す
25	番 關 煉 齒 磨	同	—	—	暗赤色の煉齒磨弱アルカリ性を呈す
26	番 關 齒 磨	同	—	—	白色の粉末にして弱アルカリ性を呈す
27	同	同	—	—	白色の粉末にして弱アルカリ性を呈す
28	A 印 齒 磨	同	—	—	類白色微細の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
29	ク ラ ブ 齒 磨	同	—	—	類白色微細の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
30	大 關 齒 磨	同	—	—	淡紅色の粉末弱アルカリ性を呈す
31	プ ラ ス 煉 齒 磨	同	—	—	淡紅色の煉齒磨にして弱アルカリ性を呈す
32	ア サ ヒ 齒 磨	同	—	—	白色の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
33	ロ ー ズ 齒 磨	同	—	—	帶青白色の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
34	シ グ ナ ル 齒 磨	同	—	—	—
35	千 兩 齒 磨	同	—	—	白色の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
36	ス モ カ 齒 磨	同	—	—	—
37	口中衛生藥用齒磨	同	—	—	白色微細の粉末にして微弱アルカリ性を呈す
38	玉 白 齒 磨	同	—	—	—
39	保 萬 齡 齒 磨 粉	同	—	—	—

7. 染 髮 料

番號	名 稱	パラフェニ ーレンヂア ミンの有無	摘 要
1	頭 髮 黒 染 料	一	鉛化合物を含有す
2	白 髮 赤 毛 染 液	検 出 す	—
3	ノ イ ル 白 毛 髪	一	焦性没食子酸を含有す
4	新製千代ねれ羽	検 出 す	—
5	毛 染 用 染 料 (インドフェニール)	同	—
6	毛髪くせ直し染料	一	多量の鉛鹽を含有す
7	白 毛 赤 毛 染 液	一	芳香アミン體を配合せるものなり
8	黒 色 染 色 液	検 出 す	—
9	白 髮 染 ユーガノール	同	—
10	ナ イ ス	同	澄明無色弱酸性液及暗紫色弱アルカリ性液の兩液より成る
11	フ ァ ー ダ ー	一	著量の銅分を検出す
12	フ ラ イ ヤ ー	一	同
13	ヘーヤーブラック RR	検 出 す	帶紫褐色の液なり
14	一名白色毛染料	一	甲、乙の二液にして甲液は紫紅色にして中性、乙液は無色澄明の液にして弱酸性反應を呈す、甲液はカメレオン液、乙液は酸化力強くクロール、硫酸反應強し
15	しらが染タイム	検 出 す	暗赤褐色の液にして弱アルカリ性反應を呈す
16	ク レ 羽	一	帶褐汚綠色の潤濁液にして弱アルカリ性反應を呈す
17	井 澤 染 髮 料	検 出 せ ず	ピロガロールを含有す
18	白 髮 染 料	検 出 す	—
19	九 重 白 髮 染	同	—
20	ヤッコ染毛劑	同	—
21	し ら が 染 料	同	—
22	日本一白毛染	同	—
23	複式白毛染千代ねれ羽	一	芳香體アミン化合物を含有すれどもパラフェニールレンヂアミンは含有せず
24	白 毛 染 い る は	一	アニリン色素に稀鹽酸を加へ調製せるものなりアミンの反應は呈すれどもパラフェニールレンヂアミンの反應は呈せず
25	日本一印白毛劑	検 出 す	—
26	白 毛 染 (敷 島)	同	—
27	日本一印白毛染	検 出 せ ず	—
28	櫻 印 白 毛 染	同	パラフェニールレンヂアミンを含有せざるも無色針狀結晶のアミン化合物體及褐色のテール色素より成る
29	染 毛 液	検 出 す	帶褐黒色の液にして弱アルカリ性反應を呈す
30	ウルワーズ4BS白毛染	同	—
31	烏 の 羽	検 出 せ ず	—
32	毛 髮 染 料 (ネオスヘナー)	同	—
33	ク ロ ー ス	検 出 す	一は無色澄明弱酸性の液、他は暗紫褐色の液にして弱アルカリ性反應を呈す
34	完全無害しらが赤毛染 コクオー	同	一は無色澄明弱酸性液、他は帶紫暗褐色弱アルカリ性反應を呈する液なり
35	白 髮 赤 毛 染 ハッピー	一	黒褐色の液にしてアルカリ性反應を呈す、ピロガロールのアンモニア性水溶液なり

番號	名 稱	パラフェニ ーレンヂア ミンの有無	摘 要
36	白髮染(獨逸製品)	—	硝酸銀と没食子酸より成る
37	白髮赤毛染 ラッキー	—	軟かき黒色の塊片にして水と振盪すれば一部分溶解して紫紅色の液となり中性反應を呈す
38	グレート白髮染	—	黒褐色の液ばして酸性反應を呈すピロガロール及硫酸銅より成る
39	赤毛白髮染セーフ	検出せず	一は芳香性暗紫紅色の液他は深緑色の液なり
40	安全コクオー	同	一は帶紫暗褐色稍濃稠の液にしてアルカリ性反應を呈し他は無色澄明にして酸性反應を呈す
41	新製初からす	検出せず	帶紫黒色の粉末にして水に泡沸して溶解し弱アルカリ性反應を呈す
42	しらが赤毛染みどり髪	同	帶灰紫色の粉末及無色の液より成る
43	ラクール白髮染	同	褐色澄明微弱アルカリ性液と無色澄明殆ど中性の液とより成る
44	純植物性茶色毛染料 オレアルヘンナ	検出せず	ピロガロール、植物性粉末、銅鹽及鐵鹽より成る
45	純植物性黒色毛染料 オレアルヘンナ	同	ピロガロール、植物性粉末、硫酸銅、酸化鐵及鐵粉より成る
46	純植物性補充毛染料 オレアルヘンナ	同	ピロガロール及硫酸銅より成る
47	毛染料オレアル	同	ピロガロールより成る
48	九官鳥(白髮染)	検出せず	液及白色粉末より成り液はパラフェニールーレンヂアミン反應顯著にして粉末は水に難溶、過硼酸ナトリウムより成る
49	染毛劑つばめ	同	黒褐色の粘液狀物質と無色の液とより成る
50	キン	同	—
51	笑髪	同	—
52	美髪素スミレ染毛液	同	—
53	染毛劑王冠(貴女)	検出せず	—
54	染毛劑みもさ	同	—
55	改良千代ぬれ羽	同	鹽酸ヂアミドフェノールより成る

8. 飲食物用テール色素

本表中の適否判定は主として現行内務省令有害性著色料取締規則に準據せるものなるも大正14年以降の成績は久保田技師に依りて施行せられたるテール色素の毒力に關する生物學的研究報告(衛生試験所彙報第23號, 192頁, 大正13年)を參酌せるものなり

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
1	脂 黄 色 著 色 料	—	不 適	—	Auramin
2	ケ ー キ グ リ ン	—	同	—	—
3	フ ロ ク シ ン	適	—	—	—
4	ケ ー キ エ ロ ー	—	不 適	—	—
5	エ ッ グ エ ロ ー	—	同	不明色素を混す	—

明治四十一年

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
6	ブ リ ュ ー プ リ ラ ン ト	適	—	—	—
7	チ ョ コ レ ー ト ブ ラ ウ ン	同	—	—	Bismarkbraun
8	ケ ー キ グ リ ー ン	—	不 適	クロール亜鉛を含む	Marachitgrün
9	ケ ー キ エ ロ ー	—	同	—	Auramin
10	ケ ー キ レ ッ ド	—	同	—	Phloxin, Poisonrot
11	エ ッ グ エ ロ ー	適	—	—	Naphtholgelb S
12	パ イ オ レ ッ ト	—	不 適	Anilinviolettより成る	—
13	ケ ー キ レ ッ ド	適	—	—	Brom 含有 Ecsin
14	ケ ー キ グ リ ー ン	—	不 適	—	Auramin及Marachitgrünの混合物
15	飲 食 用 萌 黄 色	適	—	—	—
16	同 青 竹	同	—	—	Marachitgrün
17	食 料 用 染 料 フ ロ キ シ ン	同	—	—	—
18	ス カ レ ッ ト R R	同	—	—	—
19	ロ ー ダ ミ ン B	同	—	—	—
20	飲 食 物 著 色 紅	同	—	—	Jod 含有 Eosin 炭色素
21	同 青	同	—	—	—
22	恵 比 壽 印 著 色 料 紅	同	—	—	Jod 含有 Eosin, 食鹽, Dextrin, 澱粉等の混和物
23	同 青	同	—	—	—
24	同 黄	—	不 適	亜鉛の反應著明	Auramin, Anilingrün, Dextrin, 澱粉
25	食 料 黄 粉	—	同	硫 酸 鹽 を 含 む	Helianthin に稍一致す
26	同	—	同	同	Hydrazingelb
27	同	—	同	不快臭, 微苦味あり	Auramin
28	食 料 著 色 黄 粉	適	—	—	同
29	フ ウ ド エ ル ロ ー	同	—	—	Auramin に類す
30	食 料 玉 子 色	—	不 適	硫 酸 鹽 を 含 む	Säuregelb
31	食 料 紅 色	適	—	—	Phloxin
32	食 料 著 色 紅	同	—	—	Phloxin
33	食 料 著 色 紅 粉	同	—	—	Bengalrosa
34	食 料 本 紅	同	—	—	Naphtalinrot
35	食 料 紅	同	—	—	Phloxin 及 Rhodamin
36	ブ リ ア ン エ ッ キ ス	—	不 適	硫 酸 鹽 を 含 む	藍赤色素混合
37	萌 黄 色	—	同	Dinitrokresol を含む	—
38	フ ウ ド グ リ ン	適	—	—	Brillantgrün に類す
39	食 料 草 色	—	不 適	硫 酸 鹽 を 含 む	藍色素に不明, 黄色素はHelianthin
40	食 料 藍 色	適	—	—	不明色素
41	食 料 青	—	不 適	Dinitrokresol を含む	—
42	同	適	—	—	Säuregrün

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
43	食 料 著 色 料 青 粉	適	—	—	Helvetiagrün
44	食 料 紫	同	—	—	Säureviolett
45	同	—	不 適	硫 酸 を 含 む	Karamel
計	45 種	26	19		

明治四十二年

1	飲 食 物 著 色 料 紅	適	—	—	—
2	同 黃	同	—	—	Auramin に澱粉を配合したるもの にして少許の Dextrin を含む
3	同 青	同	—	—	—
4	糖 色 素	—	不 適	錫 を 含 む	—
5	同	—	同	同	—
6	食 料 漬 物 紅	適	—	—	Echtrot
7	ア ッ プ ル ス カ レ ッ ト	同	—	—	Rhodamin, Scarlet
8	精 製 食 料 粉 紅	同	—	—	Phloxin
9	食 用 小 豆 色	—	不 適	鉛 を 含 む	—
10	食 料 青	適	—	—	Methylgrün
11	同	同	—	—	同
12	同	同	—	—	Brilliantgrün
13	食 料 著 色 青	同	—	—	Lichtgrün
14	食 料 カ バ 色	—	不 適	Orange II より成る	—
15	食 用 棒 色	適	—	—	Tropitolin
16	モ ー リ ン グ エ ロ ー	—	不 適	苦 味 強 し	不明色素
17	ク ラ レ ッ ト	—	同	硫 酸 鹽 を 含 む	混合色素
18	同	—	同	Fuchsin を含む	—
19	ア シ ッ ド ク ラ レ ッ ト	—	同	Dinitrokresol を含む	—
20	食 料 黃	—	同	同	—
21	同	—	同	同	—
22	菊 の 黃	適	—	—	—
23	食 料 用 青	同	—	—	Guineagrün
計	23 種	13	10		

明治四十三年

1	食 料 品 著 色 用 イ ン キ	適	—	—	—
2	糖 色 素	同	—	—	—
3	凸 版 用 イ ン キ 赤	—	不 適	溶解性バリウム鹽を 含む	—
4	同 綠	適	—	—	—
5	同 黃	—	不 適	溶解性バリウム鹽を 含む	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
6	印 刷 用 イ ン キ 紅	適	—	—	—
7	同 綠	—	不 適	蓚 酸 鹽 を 含 む	—
8	飲 食 物 著 色 料 粉 紅	適	—	—	Brom 含有 Phloxin 又は Eosin
9	同 青 色 粉	同	—	—	—
10	印 刷 用 イ ン キ 青	—	不 適	多 量 の 銅 及 鉛 を 含 む	—
11	同 綠	—	同	鉛 を 含 む	—
12	同 赤	適	—	—	—
13	同 黃	同	—	—	—
14	食 料 紅	同	—	—	Jod 含有 Eosin 色素及澱粉
15	同	同	—	—	Bengalrosa
16	同	同	—	—	Rhodamin
17	同	同	—	—	Phloxin
18	食 料 粉 紅	同	—	—	同
19	同	同	—	—	Rhodamin B
20	食 料 干 紅	同	—	—	Phloxin
21	著 色 料 粉 紅	同	—	—	同
22	食 料 紅	同	—	—	Eosin
23	同 赤	同	—	—	Jodeosin に類似す
24	櫻 娘 フ ロ キ シ ン	同	—	—	Phloxin
25	ベ ー ヤ ト リ ー バ イ オ レ ッ ト	同	—	—	Säureviolett 6B
26	ブ ラ ム ト リ ー ロ ー ダ ミ ン	同	—	—	Rhodamin
27	食 料 黃	—	不 適	苦 味 強 し	Auramin
28	同	—	同	Dinitrokresol を含む	—
29	同	—	同	苦 味 強 し	Auramin
30	同	—	同	Dinitrokresol を含む	—
31	同	適	—	—	—
32	同	同	—	—	Auramin
33	エ ル ロ ー	—	不 適	Dinitrokresol を含む	—
34	神 器 印 食 料 黃	—	同	苦 味 強 し	Auramin
35	ビ ー チ ト リ ー オ ー ラ ミ ン	—	同	同	Auramin G
36	食 料 青	適	—	—	Brilliantgrün
37	同	同	—	—	Methylgrün
38	同	同	—	—	同
39	同	同	—	—	同
40	グ リ ン	同	—	—	Brilliantgrün
41	同	同	—	—	同
42	神 器 印 食 料 青	同	—	—	Malachitgrün

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
43	ブ ラ フ ン B	一	不 適	性 狀 不 明	不明色素
44	コ ロ イ ン	適	一	一	一
45	フ ー ド プ ロ ン	同	一	一	混合色素
46	カ ラ メ ル	一	不 適	硫 酸 鹽 を 含 む	Karamel
計	46 種	32	14		

明治四十四年

1	菓子印刷用インキ青	適	一	一	一
2	同 黄	同	一	一	一
3	同 緑	同	一	一	一
4	黄 金 液	一	不 適	微量のホルムアルデヒドを含む	一
5	モンガール赤	適	一	一	Eosin, ponceau, 又は Scarlet の混合物
6	同 紺	同	一	一	一
7	同 緑	同	一	一	一
8	若松鶴印紅	一	不 適	性 狀 不 明	不明色素
9	Bordeaux S	適	一	一	一
10	Wine Colouring	同	一	一	一
11	地球印食料青粉	同	一	一	澱粉, 糊精を含む
12	フロキシソ	同	一	一	一
13	地球印食料紅粉	同	一	一	Brom 含有の Eosin
14	地球印食料黄粉	同	一	一	Auramin, 澱粉, 糊精
15	恵比壽印食料黄粉	同	一	一	同
16	飲食物著色料	同	一	一	Phloxin G extra conc.
17	同	同	一	一	Naphtolyellow
18	飲食物著色料紅	同	一	一	Phloxin
19	ラフスター紅	同	一	一	Bordeaux G
20	クラブレッド	同	一	一	Scarlet 000
21	食 料 紅	同	一	一	Phloxin
22	食 料 粉 紅	同	一	一	Rhodamin
23	カラーリング	一	不 適	Orange II を含む	Orange II, Naphtolrot
24	ボ ル ド ー	適	一	一	Bordeaux S
25	ボイゾンローズ	同	一	一	Rhodamin に類す
26	ボイゾンレックスローズ	同	一	一	同
27	飲食物著色料黄粉	同	一	一	Auramin
28	神器印食料黄	一	不 適	性 狀 不 明	不明色素
29	同	適	一	Dinitrokresol より成る	一
30	グッフォジルエロー	同	一	性 狀 不 明	混合色素

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
31	食 料 黃	適	—	—	Auramin
32	飲 食 物 著 色 料 青 粉	同	—	—	Malachitgrün
33	食 料 青	同	—	—	Methylgrün
34	同	同	—	—	同
35	食 料 著 色 青 粉	同	—	—	Malachitgrün
36	ボ イ ソ ン プ リ ュ ー	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Methylenblau
37	飲 料 著 色 エ キ ス	適	同	—	Karamel
38	著 色 料 カ ラ メ ル	同	同	—	同
計	38 種	31	7		

大 正 元 年

1	フロクシンエキストラ C	適	—	—	—
2	バ タ ビ ア エ ロ ー	同	—	—	—
3	ウ ー ド ラ ッ フ グ リ ー ン	同	—	—	—
4	ミ グ ノ ネ ッ ト グ リ ー ン B	同	—	—	—
5	プ リ ュ ー グ リ ー ン B	—	不 適	—	—
6	エ ッ グ エ ロ ー	適	—	—	—
7	レ モ ン エ ロ ー	同	—	—	—
8	Guinea grün	同	—	—	—
9	ス カ ー レ ッ ト フ ー ド	同	—	—	Scarlet 00000
10	飲 食 物 著 色 料 赤	同	—	—	同
11	食 料 粉 紅	同	—	—	Phloxin
12	食 料 煉 紅	同	—	—	同
13	赤 ワ イ ン レ ッ ド E	同	—	—	Eosin
14	エ ル ロ マ シ ン	同	—	—	Rhodamin
15	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
16	レ ッ ト ガ ー ド	同	—	—	Echtrot
17	フ ロ ク シ ン A	同	—	—	Phloxin
18	同 B	同	—	—	同
19	食 料 紅	同	—	—	Erythrosin
20	同	同	—	—	Eosin
21	同	同	—	—	Phloxin
22	食 料 著 色 紅 粉	同	—	—	同
23	フ ー ド レ ッ ド	同	—	—	Echtrot
24	フ ァ イ ン レ ッ ド	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
25	フ ロ ク シ ン	適	—	—	Phloxin
26	食 料 黃 粉	—	不 適	苦 味 強 し	Auramin

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
27	食 料 黃 粉	—	不 適	Dinitrokresolより成る	—
28	同	適	—	—	Auramin
29	朝 日 印 黃	—	不 適	Metanilgelb より成る	—
30	食 料 黃	適	—	—	—
31	同	—	不 適	Dinitrokresolより成る	—
32	エ ル ロ — A	適	—	—	Auramin
33	同 B	同	—	—	Auramin
34	黃 色	—	不 適	性 狀 不 明	同
35	食 料 淡 黃	適	—	—	不明色素
36	フ — ド エ ロ —	同	—	—	同
37	食 料 著 色 黃 粉	—	不 適	硫 酸 鹽 不 快 臭	同
38	食 料 著 色 黃	適	—	—	同
39	食 料 黃 粉	同	—	—	同
40	フ — ド オ レ ン チ	—	不 適	Orange II を含む	—
41	食 料 青 竹	適	—	Methylgrün	—
42	食 料 青	同	—	同	—
43	グ リ ン A	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
44	同 B	適	—	同	同
45	ク リ ス タ ル グ リ ン A	同	—	蓚 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
46	同 B	同	—	—	同
47	食 料 著 色 青 粉	—	不 適	砒 鉛 を 含 む	Methylgrün
48	同	適	—	—	—
49	フ — ド ブ リ ユ —	—	不 適	性 狀 不 明	不明色素
50	む し 物 用 青	適	—	—	混合色素
計	50 種	36	14		

大 正 二 年

1	恵比壽印地球印漬物用梅酢紅	適	—	—	Jodeosin
2	飲食物著色用グリーン	同	—	—	—
3	同 エ ロ —	同	—	—	—
4	飲食物著色用カーミンレンド	同	—	—	—
5	飲食物著色用梅煉紅	同	—	—	Jodeosin
6	粉 紅	同	—	—	Jodeosin, 澱粉
7	Naphtholgelbs	同	—	—	Rhodamin, 澱粉
8	花 紅	同	—	—	—
9	飲食物著色料原液	同	—	—	—
10	Natro Phenon green N	同	—	—	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
11	Natro Phenen Violet S	—	不 適	Methylviolett より成る	—
12	同 同 M	—	同	同	—
13	同 Rosa R	—	同	Rhodanim より成る	—
14	同 blaü V	—	同	Methylenblaü より成る	—
15	同 同 M	—	同	同	—
16	同 Ponceau P	適	—	—	—
17	同 Yellow N	同	—	—	—
18	同 同 G	同	—	—	—
19	同 同 R	同	—	—	—
20	同 同 A	—	不 適	砒酸鹽を 含 む	Auramin
21	同 Black N	—	同	—	—
22	同 Red R	適	—	—	Phloxin
23	同 同 C	同	—	—	—
24	同 同 B	同	—	—	—
25	食 料 煉 紅	同	—	—	Phloxin
26	食 料 粉 紅	同	—	—	同
27	同	同	—	—	Rhodamin
28	食 料 花 紅	同	—	—	同
29	食 料 紅	同	—	—	混合色素
30	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
31	フロクシンブリューセード	同	—	—	Rhodamin
32	姫 山 紅	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
33	食 料 紅	適	—	—	Bengalrosa
34	食 料 粉 紅	同	—	—	Rhodamin
35	食 用 紅	同	—	—	Phloxin B
36	食 料 用 紅	同	—	—	Rhodamin G
37	ワ イ ン レ ッ ド	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
38	フ ロ ク シ ン	適	—	—	Phloxin
39	著 色 料 ボ タ ン 色	同	—	—	Rhodamin
40	食 料 黄 粉	同	—	—	Auramin
41	食 料 黄	同	—	—	同
42	食 料 用 黄	同	—	—	同
43	食 用 黄	同	—	—	同
44	食 料 黄	—	不 適	Dinitrokresol より成る	—
45	同	—	同	同	—
46	食 料 用 黄	適	—	—	Auramin
47	食 料 黄	—	不 適	Dinitrokresol より成る	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
48	食 用 著 色 黃	適	—	—	Auramin
49	黃 色 レ ー キ	同	—	—	同
50	フ ァ ス ト エ ロ ー	同	—	—	Orange IV
51	ボ イ ソ ン レ ッ ス エ ロ ー	同	—	—	Auramin
52	エ ロ ー オ フ ケ ー ク H	同	—	—	同
53	オ ー ラ ミ ン O	同	—	—	同
54	オ ラ ミ ン	同	—	—	同
55	ク レ ッ ト ン エ ル ロ ー	—	不 適	珪 酸 鹽 を 含 む	同
56	姫 山 オ レ ン ゼ	—	同	Orange IIより成る	—
57	食 料 青 粉	適	—	—	Lichtgrün SF
58	食 料 青	同	—	—	混合色素
59	食 料 用 青	同	—	—	Methylgrün
60	食 料 青	同	—	—	同
61	同	—	不 適	硫 酸 鹽 を 含 む	Lichtgrün SF
62	食 料 上 青	適	—	—	Methylgrün
63	食 料 用 青	同	—	—	Säuregrün
64	食 用 著 色 青	同	—	—	Lichtgrün SF
65	食 料 グ リ ン	—	不 適	硫 化 物 を 含 む	Lichtgrün
66	グ リ ー ン レ ー キ	適	—	—	Malachitgrün
67	フ ァ ス ト グ リ ン	同	—	—	Echtgrün
68	ケ ー ク グ リ ン H	同	—	—	Methylgrün
69	グ リ ン	—	不 適	蓚 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
70	紫 レ ー キ	適	—	—	Methylviolett
71	ローヂュリンヘリオトロープ	同	—	—	Rhodamin B extra
72	エ ビ 茶 色	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
73	食 料 イ チ ゴ	適	—	—	Echtrot
74	食 料 葡 萄 色	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
75	著 色 料 黒 色	—	同	害 否 不 明	松 烟
76	カ ラ メ ル	適	—	—	Karamel
計	76 種	56	20		

大 正 三 年

1	ボ ル ド S	適	—	—	Bordeaux S
2	フ ロ ク シ ン 黄 口	同	—	—	—
3	Bordeaux 111 490	—	不 適	不 快 の 臭 氣 を 有 す	—
4	Oil yellow 416	—	同	—	—
5	Acid yellow K. ONP	—	同	苦 扁桃 油 様 臭 氣 あり	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
6	Noicoccine	適	—	—	—
7	ゾイレグリュン D 印	同	—	—	—
8	ク ラ レ ッ ト I	同	—	—	Scarlet 000
9	同 II	同	—	—	Amaranth
10	オ レ ン ジ I	同	—	—	Orange I
11	スカレット ホア ケー ク	同	—	—	Scarlet 000
12	ボ ル ト	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
13	食 料 紅	適	—	—	Phloxin
14	食 料 粉 紅	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
15	食 料 眞 赤 紅	—	同	Orange II を含む	同
16	食 料 紅	—	同	性 狀 不 明	同
17	ボ ー ル ド	—	同	同	同
18	同	適	—	—	Bordeaux G
19	ブリアント エッキス	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
20	カラメル エッキス	適	—	—	Karamel
21	レ モ ン I	—	不 適	Dinitrokresol より成る	—
22	食 料 黄	—	同	性 狀 不 明	混合色素(主として Auramin)
23	レ モ ン エ ロ ー W	—	同	同	不明色素
24	ローデュリンベリオトロップ 10B エキストラ	—	同	鉛 を 含 む	Krystallviolett
25	オ ー ラ ミ ン	適	—	—	Auramin O
26	食 料 青	同	—	—	Athylgrün
27	食 料 青 粉	—	不 適	性 狀 不 明	Diamantgrün
28	グ リ ー ン I	適	—	—	Athylgrün
29	ケーキフッストグリーン GL	同	—	—	Lichtgrün
30	ブ リ ュ ー I	同	—	—	Indigo Karmin
31	食 料 黒 色	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
計	31 種	16	15		

大 正 四 年

1	醬油著色料カラメル	適	—	—	Karamel
2	食 料 黄	同	—	—	Auramin
3	同	同	—	—	—
4	同	同	—	—	Auramin
5	食 料 緑	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
6	食 料 緑 色	—	同	—	同
7	食 料 紅	適	—	—	Bengalrosa
8	同	同	—	—	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
9	食 料 青	適	—	—	Brilliantgrün
10	同	同	—	—	Skuregrün
11	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
12	イ チ ゴ	同	—	—	Echtrot D
13	エ ロ ー コ ン ク	—	不 適	性 狀 不 明	不明色素
14	ヘ マ チ ン エ キ ス	—	同	礬 酸 を 含 む	同
計	14 種	10	4		

大 正 五 年

1	食 用 紅	適	—	—	—
2	ボ ル ド	—	不 適	錫及多量の不純物を含む	—
3	食 料 著 色 黄 粉	—	同	—	Azo 色素にして多量の澱粉を含む
4	食 料 煉 紅	適	—	—	Phloxin
5	食 料 粉 紅	同	—	—	Bengalrosa
6	食 料 青 粉	同	—	—	Brilliantgrün
7	ボ ル ド	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
8	食 料 綠	—	同	亞 鉛	Echtgrün
9	食 料 黄 粉	—	同	Dinitrokresolを含む	—
10	同	—	同	性狀不明色素を含む	Auramin
11	鬱 金 粉	適	—	—	莖 黄
計	11 種	5	6		

大 正 六 年

1	食 物 著 色 料 赤	適	—	—	Eosin, Dextrin の混和物
2	同 黄	同	—	—	Auramin, Dextrin の混和物
3	ボ ト B	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
4	食 料 桃 色	適	—	—	Rhodamin
5	食 料 糝 色	—	不 適	Orange II より成る	—
6	食 料 茶 色	—	同	害 否 不 明	Eenzobraun
7	食 料 綠 色	適	—	—	Malachitgrün
8	食 料 青 色	適	—	—	Skuregrün
9	ナフトールエロー	—	不 適	Maltinsgelb 及 Dinitro-kresol より成る	混合色素
10	ファストレッド I	適	—	—	Echtrot A
11	食 料 黄	—	不 適	苦 味 強 し	Auramin
12	食 料 樺 色	適	—	—	Orange I
13	ボ ル ド	同	—	—	Logwoodextrakt
14	ポイソンレックス スカレット	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
15	乾 海 苔 用 色 素	適	—	—	Krystallviolett
16	食 料 黃	—	不 適	性 狀 不 明	不明色素
17	粉 末 藍 金	適	—	—	藍 黃
18	食 料 黃	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb
19	同	—	同	性 狀 不 明	混合色素
20	ボ ー ル ド エ キ ス	—	同	同	同
21	櫻 印 黃	—	同	Dinitrokresol より成る	—
22	ア シ ド プ ロ ソ	—	同	性 狀 不 明	混合色素
23	不 明 色 素	—	同	Maltinsgelb, Dinitrokresol より成る	同
24	ボ ー ル ト	適	—	—	Bordeaux S
25	櫻 印 黃	—	不 適	純正品に非ず且つ亜鉛を含む	Naphtolgelb S
26	藍 金 粉	適	—	—	藍 黃
計	26 種	12	14		

大 正 七 年

1	食 料 紅	適	—	—	Magenta
2	同 同	同	—	—	Phloxin
3	同 同	同	—	—	Rosebengal
4	同 同	同	—	—	Erythrosin
5	同 同	同	—	—	Phloxin
6	食 料 黃	同	—	—	Naphtolgelb S
7	同 同	同	—	—	Auramin
8	同 同	—	不 適	苦 味 強 し	同
9	食 料 綠	適	—	—	Methyl grün
10	食 料 青 色	同	—	—	同
11	食 料 青	同	—	—	同
12	食 料 赤 口 黃	同	—	—	Naphtolgelb S
13	同 同	—	不 適	Dinitrokresol より成る	—
14	食 料 赤 桃 色	適	—	—	Rhodamin
15	葡 萄 色	同	—	—	Bordeaux S
16	食 用 ア ニ リ ソ 染 料	—	不 適	Orange II より成る	—
17	食 料 染 料	適	—	—	Biebrich Schwarz
18	同 同	同	—	—	Naphtol Schwarz
19	ボ ー ル ド エ キ ス ト ラ	同	—	—	Bordeaux S
20	同 同	同	—	—	同
21	著 色 料 ボ ー ル ド エ キ ス	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
22	植 物 性 染 料 ア マ ラ ン ス	—	同	亜鉛及珪酸を含む	—
計	22 種	17	5		

番號	名	稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘	要	
			適	不 適				
大 正 八 年								
1	食	料	粉	紅	適	—	Phloxin	
2	ボ	ル	ド	レ ッ ド B	一	不 適	性 狀 不 明	混合色素
3	フ	ー	ト	レ ッ ド RV	適	—	—	Bordeaux S
4	フ	ー	ド	ホ ー ド A	同	—	—	同
5	フ	ー	ド	ガ ー ネット GN	一	不 適	性 狀 不 明	混合色素
6	紅			色	適	—	—	Phloxin
7	食	料	ス	カ レ ッ ト	一	不 適	銅 を 含 む	Scarlet
8	粉			紅	適	—	—	Phloxin
9	煉			紅	同	—	—	—
10	干			紅	同	—	—	Eosin
11	水	溶	粉	紅	一	不 適	性 狀 不 明	混合色素
12	食	料	赤	粉	適	—	—	Crocein Scharlach
13	ボ	ー	ル	ド S	同	—	—	Bordeaux S
14	食		料	赤	同	—	—	Crocein Scharlach
15	食		料	紅	同	—	—	—
16	フ	ァ	ス	ト レ ッ ド	同	—	—	Scarlet 000
17	食	料	ス	カ レ ッ ト	同	—	—	Scarlet 00000
18			同		同	—	—	Scarlet 0000
19	食	料	粉	紅	同	—	—	Crocein
20	食	料	花	紅	同	—	—	—
21	フ	ー	ド	エ ロ ー L	一	不 適	性 狀 不 明	不明色素
22	食		料	黄	一	同	銅 及 亜 鉛 を 含 む	—
23	黄			色	適	—	—	Auramin
24	食	用	黄	粉	同	—	—	同
25	フ	ァ	ス	ト ゲ ル プ	一	不 適	生 理 的 作 用 未 詳	Tartrazin
26	食		料	黄	適	—	—	Auramin
27	姜	黄	粉	末	同	—	—	薑 黄
28	食	用	別	黄	同	—	—	Auramin
29	食	料	黄	粉	一	不 適	生 理 的 作 用 未 詳	Tartrazin
30	青			色	適	—	—	Säuregrün
31			同		同	—	—	同
32	食	料	青	粉	同	—	—	Echtgrün
33	食	料	青	竹	一	不 適	砒 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
34	青			粉	一	同	亜 鉛 を 含 む	—
35	食	料	青	粉	適	—	—	Lichtgrün
36	食	料		綠	一	不 適	砒 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
37	食 料 綠	一	不 適	亞 鉛 を 含 む	Malachitgrün
38	食 料 紫	適	—	—	—
39	食 料 桃 色	同	—	—	Rhodamin
40	食 料 柿 色	一	不 適	Orange II より成る	—
41	食 料 別 紅	適	—	—	Cochenillerot
42	食 料 紫	一	不 適	砒 素 を 含 む	—
43	ボ ー ル ド エ ッ ク ス	一	同	性 狀 不 明	混合色素
計	43 種	28	15		

大 正 九 年

1	色 素	一	不 適	フェノール臭ありて微量の亞鉛を含む	—
2	フロキシソエキストラ	適	—	—	—
3	ケーキスカレット	一	不 適	鉛 を 含 む	—
4	ウォタアーレット	適	—	—	Echtrot
5	フロクシン	同	—	—	Phloxin
6	ケーキフロクシン	同	—	—	同
7	食 料 紅	同	—	—	Eosin
8	クロジンスカレット	同	—	—	Cercein Scharlach
9	食 料 紅	同	—	—	Erythrosin
10	フロキシソ	同	—	—	Phloxin
11	同	同	—	—	同
12	ボ ー ル ド S	一	不 適	亞 鉛 を 含 む	Bordeaux S
13	イ チ ゴ 色	適	—	—	Echtrot
14	食 料 花 紅	同	—	—	Rhodamin
15	ボ ー ル ド エ キ ス RB	同	—	—	Echtrot D
16	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
17	スカレット (A)	同	—	—	Scarlet OOOOO
18	同 (B)	同	—	—	Cochenillerot
19	ケーキフロクシン	同	—	—	Rhodamin
20	食 料 用 葡 萄 紅	同	—	—	Fuchsin
21	食 料 金 茶	一	不 適	Orange II より成る	—
22	食 料 花 紅	適	—	—	Rhodamin
23	食 料 粉 紅	同	—	—	Erythrosin
24	エリトロシン紅	同	—	—	Phloxin
25	ギネヤグリーン	一	不 適	砒 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
26	鹽基性ローダミン	適	—	—	Rhodamin
27	食 料 花 紅	同	—	—	Rhodamin

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
28	食 料 紅	適	—	—	Phloxin
29	食 料 花 紅	同	—	—	Rhodamin
30	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
31	食 料 花 紅	同	—	—	Rhodamin
32	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
33	食 料 赤	同	—	—	Echtrot A
34	同	同	—	—	同 D
35	バ イ オ レ ッ ト	—	不 適	銅 を 含 む	Methylviolett
36	食 料 用 粉 紅	適	—	—	Eosin A
37	同 花 紅	同	—	—	Rhodamin
38	フ ロ ・ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
39	食 料 赤	同	—	—	Rhodamin
40	ケ ー ク エ ロ ー	同	—	—	Auramin
41	食 料 用 黄 粉	同	—	—	同
42	食 料 黄	同	—	—	同
43	ボ イ ソ ン レ ッ ス エ ロ ー	同	—	—	同
44	黄 色 色 素	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
45	ボ ー ル ド	適	—	—	Bordeaux B
46	オ レ ン ギ	—	不 適	Orange II より成る	—
47	蒲 鉾 用 黄 粉	—	同	Metanilgelb より成る	—
48	黄 粉	—	同	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
49	ケ ー ク エ ロ ー	適	—	—	Auramin
50	食 料 用 橙 色	—	不 適	Orange II より成る	—
51	食 料 黄	—	同	純 正 品 に 非 ず	Auramin
52	同	適	—	—	同
53	同	同	—	—	同
54	食 料 用 黄	同	—	—	同
55	レ モ ン エ ロ ー	同	—	—	Naphtolgelb S
56	オ レ ン ギ	—	不 適	Orange II より成る	—
57	食 料 黄	適	—	—	Auramin
58	食 料 用 引 茶	—	不 適	Orange II より成る	—
59	食 料 青	—	同	修 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
60	同	適	—	—	Lichtgrün
61	同	同	—	—	Athylgrün
62	同	同	—	—	Methylgrün
63	グ リ ン	—	不 適	修 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
計	63 種	47	16		

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
大 正 十 年					
1	フ ー ド レ ッ ド	適	—	—	—
2	フ ー ド フ ロ ク シ ン	同	—	—	—
3	ボルドーS エキストラスト ロング	同	—	—	—
4	オ ラ ン ゲ エ ロ ー	同	—	—	—
5	サ フ ラ ン エ ロ ー	同	—	—	—
6	フ ロ ク シ ン S	同	—	—	Jod 含有 Eosin
7	ボ ル ド ー S	—	不 適	微量の砒素を含む	—
8	同	—	同	多量の亜鉛を含む	—
9	フ ェ ス ト レ ッ ド R	—	同	微量の砒素を含む	—
10	レ モ ン エ ロ ー A	適	—	—	—
11	同 B	同	—	—	—
12	紅 梅	同	—	—	Phloxin
13	食 料 著 色 用 赤 粉	同	—	—	Cochenillerot
14	ボイソンレックス ローダミン	同	—	—	Rhodamin
15	紅	同	—	—	同
16	ロ ー ダ ミ ン	同	—	—	同
17	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
18	ロ ー ダ ミ ン	同	—	—	Rhodamin
19	紅 粉	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Phloxin
20	同	—	同	同	同
21	フ ロ キ シ ン	適	—	—	同
22	ボイソンレックス レッド	同	—	—	Echtrot
23	食 料 用 花 紅	同	—	—	Rhodamin
24	赤 粉	同	—	—	同
25	フ ロ キ シ ン	同	—	—	Phloxin
26	食 用 獨 逸 紅 液	同	—	—	Rhodamin
27	グ レ ー プ カ ラ ー	同	—	—	Bordeaux S
28	赤 色	同	—	—	Rhodamin
29	紅 花 ロ ー ダ ミ ン	同	—	—	同
30	パ テ ン ト ロ ー ズ R	同	—	—	Phloxin
31	パ テ ン ト レ ッ ド 5R	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Cochenillerot
32	食 料 色 素 赤	適	—	—	Phloxin
33	ハ ー ム レ ス カ ラ ー 赤	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Cochenillerot
34	ボルドーS エキストラスト ロング	適	—	—	Echtrot
35	食 料 紅	同	—	—	Rhodamin
36	ス カ レ ッ ト	同	—	—	Scarlet 00000

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
37	ハームレスカラースカレット	適	—	—	Brilliant Scarlet
38	千 草 レ ッ ド	同	—	—	Cochenillerot
39	ボイソンレックスブロン	—	不 適	Bismarkbraun	—
40	ボ ー ル ド レ ッ ド	適	—	—	Cochenillrot
41	玉 子 色 の 素	同	—	—	Auramin
42	黄	同	—	—	同
43	レ モ ン エ ロ ー	—	不 適	Dinitrokresol より成る	—
44	オ ー ラ ミ ン	適	—	—	Auramin
45	同	同	—	—	同
46	黄 粉	同	—	—	同
47	同	同	—	—	同
48	ナフトールエロー	—	不 適	性状不明の色素を混す	同
49	ケ ー ク エ ロ ー	適	—	—	同
50	黄 粉	同	—	—	同
51	黄 色	同	—	—	同
52	食 料 著 色 用 黄 粉	同	—	—	同
53	食 料 著 色 料 黄 色	同	—	—	同
54	オーゴンレモンエロー	同	—	—	Naphtolgelb S
55	パテレットエロー B	同	—	—	Auramin
56	食 料 赤 々 黄	—	不 適	性状不明の色素を混す	Naphtolgelb S
57	ナフトールゲルブ	適	—	—	同
58	ケ ー ク エ ロ ー	同	—	—	Auramin
59	エ ル ロ ー	同	—	—	Naphtolgelb S
60	ケ ー ク エ ロ ー	同	—	—	Auramin
61	ボイソンレックスオレンジ	—	不 適	Orange II より成る	—
62	同	—	同	同	—
63	千 草 オ レ ン チ	—	同	同	—
64	食 料 用 濃 黄 粉	適	—	—	Naphtolgelb S
65	ナフトールゲルブ S	同	—	—	同
66	同	同	—	—	同
67	イ チ ゴ SB	同	—	—	Echtrot
68	ナフトールゲルブ S	同	—	—	Naphtolgelb S
69	食 料 黄	同	—	—	Auramin
70	食 料 青	—	不 適	蓼 酸 鹽	Malachitgrün
71	青	適	—	—	Lichtgrün
72	リ ヒ ト グ リ ン	同	—	—	同
73	シャノールグリーン	同	—	—	同

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
74	ス ミ レ グ リ ン	適	—	—	Malachitgrün
75	食 料 青	同	—	—	Lichtgrün
76	青 粉	同	—	—	Malachitgrün
77	同	同	—	—	同
78	食 料 用 青 粉	同	—	—	Lichtgrün
79	ラ イ ト グ リ ン	同	—	—	Brilliantgrün
80	フ ー ド コ ー リ ン ズ	同	—	—	Bordeaux DH
81	ボ イ ソ ン レ ッ ス グ レ ー プ	同	—	—	Eosin
82	青 粉	同	—	—	Lichtgrün
83	青 色	同	—	—	同
84	食 料 青	—	不 適	錫 及 亜 鉛 を 含 む	同
85	バ テ ン ト グ リ ン G	適	—	—	同
86	ブ リ ア ン ト ア シ ド グ リ ン	同	—	—	同
87	フ ェ ス ト グ リ ン	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	同
88	ス ミ レ 紫	適	—	—	Methylviolett
89	ボ イ ソ ン レ ッ ス バ イ オ レ ッ ト	同	—	—	同
90	ハ ー ム レ ス カ ラ ー 紫	—	不 適	ク ロ ー ム を 含 む	Benzolviolett
計	90 種	72	18		

大 正 十 一 年

1	ボ ル ド ー S	—	不 適	多量の亜鉛及少量の鉛を含む	—
2	ダイヤモンドグリーン B	—	同	鉛 を 含 む	—
3	ブリアントブルー B	—	同	亜 鉛 を 含 む	—
4	ケ ー キ エ ロ ー	適	—	—	—
5	ケ ー キ ブ ル ー	—	不 適	銅 を 含 む	—
6	ケ ー キ グ リ ー ン	適	—	—	—
7	ケ ー キ フ ロ ク シ ン	同	—	—	—
8	ケ ー キ バ イ オ レ ッ ト	—	不 適	銅 及 亜 鉛 を 含 む	—
9	飲 食 物 用 著 色 料	—	同	亜 鉛 を 含 む	—
10	フロクシンエキストラ	—	同	同	—
11	ベニスグリーン No. 1	適	—	—	—
12	同 No. 2	同	—	—	—
13	ケ ー キ フ ロ ク シ ン	同	—	—	—
14	ビュアフロクシン	—	不 適	ヨードホルム様臭氣を有し且つ亜鉛を含む	—
15	ビュアファストグリーン G	—	同	メルカプタン様臭氣を有し且つ亜鉛を含む	—
16	ビュアブリウブラック	—	同	鉛 を 含 む	—
17	ビュアヨーシン	—	同	ヨードホルム様臭氣を有し且つ亜鉛を含む	Eosin G

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
18	ビュアエロー	—	不 適	フェノール様臭氣強く 且つ銅を含む	—
19	ビュアアマラント	適	—	—	—
20	ベニスレッド AR	—	不 適	鉛 を 含 む	—
21	同 BR	適	—	—	—
22	花 紅	同	—	—	Rhodamin
23	紅 粉	同	—	—	同
24	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
25	食 料 花 紅	同	—	—	Rhodamin
26	食 料 緋	同	—	—	Cochenillerot
27	花 紅 粉	同	—	—	Rhodamin
28	赤 粉	同	—	—	Cochenillerot
29	フ ロ ク シ ン	同	—	—	同
30	ア マ ラ ン ト	同	—	—	Echtrot
31	ボ ー ル フ S	同	—	—	同
32	エ オ ジ ン	同	—	—	Eosin
33	食 料 用 粉 紅	同	—	—	Phloxin
34	ボ ー ル フ S	同	—	—	Echtrot
35	ローダミン赤色	同	—	—	Rhodamin
36	カーサミンB エキストラ	同	—	—	同
37	食 料 花 紅	同	—	—	同
38	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
39	ボ ー ル ド エ キ ス	同	—	—	Bordeaux S
40	ア シ ー ド ボ ー ル ド	—	不 適	銅 及 亜 鉛 を 含 む	同
41	カ ー サ ミ ン	適	—	—	Rhodamin BB extra
42	赤 ス ト ロ ー ベ リ ー	同	—	—	Echtrot NS
43	ロ ー ダ ミ ン GX	同	—	—	Rhodamin GG extra
44	アセトカーサミン BEX	同	—	—	同 BB 同
45	牡 丹 色	同	—	—	Rhodamin
46	ア シ ド ボ ル ド	同	—	—	Echtrot D
47	ロ ー ダ ミ ン	同	—	—	Rhodamin
48	オ ー ラ ミ ン	同	—	—	Auramin
49	ク ロ セ イ ン GEO	同	—	—	Crocein Scharlach
50	エ ヒ ト ロ ー ト D	同	—	—	Echtrot D
51	ブリリアントフクシン OO	同	—	—	Fuchsin
52	シャーラッハ SPGO	同	—	—	Cochenillerot
53	ウォルロー ト S3B	同	—	—	Echtrot D
54	ボ ル ド ー S	同	—	—	Bordeaux S

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
55	フロクシン ブリュースード	適	—	—	Phloxin
56	ローダミン B エキストラ	同	—	—	Rhodamin
57	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
58	ファストボールド S	同	—	—	Echtrot D
59	アセトカーサミン BEX	同	—	—	Rhodamin
60	ボールドエキスメス	同	—	—	Bordeaux S
61	フ ロ キ シ ン	同	—	—	Phloxin
62	紅 花 染 料	同	—	—	Rhodamin
63	赤 色	同	—	—	Phloxin
64	赤 色 染 料	同	—	—	同
65	ボ ー ル ド S	同	—	—	Echtrot
66	ア マ ラ ン ト	同	—	—	Amarant
67	煉 紅	—	不 適	原料水飴中著名なる亞硫酸の反應あり	—
68	純 ボ ー ル ド S	適	—	—	Bordeaux S
69	ハームレスカラローダミン	同	—	—	Rhodamin
70	ハームレスカラアシードボー ル	同	—	—	Bordeaux S
71	ラスベリー レッド	同	—	—	Amarant
72	レッドカラントカラー	同	—	—	同
73	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
74	ローダミンエキストラ	同	—	—	Rhodamin
75	食 料 青	同	—	—	Methylgrün
76	グ リ ー ン	同	—	—	Lichtgrün
77	青 粉	同	—	—	同
78	食 料 緑	同	—	—	同
79	フ ー ド グ リ ー ン	同	—	—	同
80	青 粉	同	—	—	同
81	グ リ ー ン	同	—	—	Brilliantgrün
82	ラ イ ト グ リ ン	同	—	—	Lichtgrün
83	ブリアントグリーン	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Malachitgrün
84	ア シ ッ ド グ リ ン	適	—	—	Methylgrün
85	ケ ー ク グ リ ン	同	—	—	同
86	キットンファストグリーン	同	—	—	同
87	食 料 青 色	同	—	—	Lichtgrün
88	ア シ ド グ リ ン	同	—	—	Brilliantgrün
89	ケ ー ク グ リ ン	同	—	—	Lichtgrün
90	グ ラ ウ シ ン BEX	同	—	—	同
91	青 竹	同	—	—	Methylgrün

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
92	綠メロンベリーグリン	適	—	—	Lichtgrün
93	ケークグリン	同	—	—	Methylgrün
94	グリーン GG	同	—	—	Lichtgrün
95	ブリアントグリン	同	—	—	Malachitgrün
96	アシドグリン	同	—	—	Lichtgrün
97	フッストグリン	同	—	—	同
98	ゾイレグリンエキストラ	同	—	—	同
99	ライトグリン	同	—	—	同
100	リヒトグリン SF	同	—	—	Brilliantgrün
101	ハームレスカラアシドグリン コンク	同	—	—	Lichtgrün
102	青 色	同	—	—	Methylgrün
103	食 料 青	同	—	—	Lichtgrün
104	グリーン	同	—	—	Methylgrün
105	食 料 黄	同	—	—	Auramin
106	鬱 金 粉	同	—	—	莖 黄
107	食 料 黄	同	—	—	Auramin
108	黄 粉	同	—	—	同
109	オ レ ン ギ	—	不 適	Tropäolin 000 より 成る	—
110	ボイソソレックスレモン	適	—	—	Auramin
111	オ ー ラ ミ ン	同	—	—	同
112	タンニンエローGエキストラ コンク	同	—	—	同
113	食 料 黄 粉	同	—	—	同
114	オ レ ン ギ	—	不 適	Tropäolin より成る	—
115	フッストエロー	適	—	—	Auramin
116	ケークエロー	同	—	—	Naphtolgelb S
117	オ ー ラ ミ ン	同	—	—	Auramin
118	タンニゲルブ BEX	同	—	—	同
119	黄 色	同	—	—	Naphtolgelb S
120	ケークエロー	同	—	—	Auramin
121	ナフトールゲルブ	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
122	アシドエロー	適	—	—	同
123	オ レ ン ギ LRR	—	不 適	Orange II より成る	—
124	馬犬レモンエロー	適	—	—	Naphtolgelb S
125	ナフトールエローエス	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	同
126	オ ー ラ ミ ン コ ン ク	適	—	—	Auramin
127	赤 口 黄	同	—	—	Naphtolgelb S
128	アルファナフトールオレンジ	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Orange I

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
129	ナフトールゲルブ S	適	—	—	Naphtolgelb S
130	オ レ ン ジ RS	—	不 適	Orange II より成る	—
131	ハームレスカラアンドオレンヂ	—	同	同	—
132	ハームレスカラケークエローコンク	適	—	—	Auramin G
133	オ ー ラ ミ ン	同	—	—	Auramin
134	ナフトールゲルブ S	同	—	—	Naphtolgelb S
135	食 料 黄	—	不 適	性 狀 詳 なら ず	Tartrazin
136	リヒトグリーン SF	—	同	銅 を 含 む	Brilliantgrün
137	ナフトールゲルブ	適	—	—	Naphtolgelb S
138	メチールバイオレット 4BO	—	不 適	銅 を 含 む	Methylviolet
139	バイオレットボダー	適	—	—	同
計	139 種	112	27		

大 正 十 二 年

1	キノリンエローエキストラ	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	—
2	チャーマンオレンジ N	—	同	Orange II より成る	—
3	オ レ ン ジ II	—	同	同	—
4	レモンエローエキストラ	—	同	鉛 を 含 む	—
5	ソルブルブルウ IN	—	同	同	—
6	ライトグリーン SF エローシエード X	—	同	同	—
7	インダンスレンブルウ GZZ	—	同	殆ど硫酸石灰より成る	—
8	アシドマゼンタ S	—	同	鉛 を 含 む	—
9	スベリオルバイオレットコンク	—	同	銅 及 鉛 を 含 む	—
10	アシドグリーン	適	—	—	Lichtgrün
11	レ モ ン エ ロ ー	同	—	—	Naphtolgelb S
12	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
13	スパイセンエロー O	—	不 適	フェノール様臭強し	Auramin
14	同 S	—	同	同	同
15	スパイセンファストグリーン	適	—	—	—
16	スパイセンレッド	—	不 適	苦味強く且つ亜鉛を含む	—
17	スパイセンオレンジ Aコンク	—	同	同	—
18	スパイセンスカレット S	—	同	亜 鉛 を 含 む	—
19	スパイセンバイオレット 5BN	—	同	多量の亜鉛を含む	—
20	同 6BN	適	—	—	—
21	スパイセンビュアブリュー	同	—	—	—
22	レ モ ン エ ロ ー 2G	同	—	—	—
23	同 5G	同	—	—	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
24	スパイセンオレンジ MNO	—	不 適	Metanilgelb より成る	—
25	フ ロ ク シ ン Y	適	—	—	Rhodamin
26	食 料 用 紅 梅	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Rhodamin B
27	食 料 紅	—	同	同	同
28	同	適	—	—	Phloxin
29	同	—	不 適	鉛 を 含 む	Rhodamin B
30	アマランスボールド	適	—	—	Amarant
31	ボ ル ド — エ ス	同	—	—	同
32	東京製フロキシ	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Phloxin
33	ローダミンBエキストラ	適	—	—	Rhodamin
34	謹信ローダミン BX	同	—	—	同
35	サ フ ラ ニ ン	—	不 適	Safranin より成る	—
36	フ ー ド レ ッ ド	適	—	—	Amarant
37	バイエルスカレット XXX	同	—	—	Brilliant Scarlet
38	リヒトグリンエフエスエクス	同	—	—	Lichtgrün SF
39	アジドグリンDコンク	—	不 適	鉛 を 含 む	Methylgrün
40	馬 犬 グ リ ン	—	同	蓚 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
41	食 料 用 青 色	適	—	—	Lichtgrün SF
42	食 料 青	同	—	—	同
43	同 青	—	不 適	生理的作用未詳	—
44	食 料 オ レ ン ギ	—	同	Orange II より成る	—
45	食 料 批 色	—	同	同	—
46	食 用 黄 色 染 料	適	—	—	Auramin
47	黄 粉	—	不 適	苦 味 強 し	—
48	同	適	—	—	莖 黄
49	食 料 用 黄 色	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
50	食 料 黄	適	—	—	Auramin
51	レモンエローエキストラ	同	—	—	Naphtolgelb S
52	レモンゲルブエス	—	不 適	Martiusgelb より成る	—
53	ナフトールエロー	—	同	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
54	馬犬レモンエロー	—	同	同	同
55	ナフトールゲルブS	—	同	同	同
56	粉 末 礬 金	適	—	—	莖 黄
57	コンクオラミン	同	—	—	Auramin
58	オーラミンOコンク	同	—	—	同
59	謹信オーラミン O	同	—	—	同
60	食 料 紫	同	—	—	Krystallviolett

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
61 計	ギネヤバイオレット S 4 B 61 種	— 28	不 適 33	純 正 品 に 非 ず	Gunieaviolett
大 正 十 三 年					
1	食 用 紅	—	不 適	稍多量の亜鉛を含む	—
2	エ リ ス ロ シ ン	適	—	—	—
3	リヒトグリーン S F ナローイ シュ No. 435	同	—	—	—
4	ナフトールエロー S	同	—	—	—
5	Sulta	同	—	—	—
6	Vinfa	同	—	—	—
7	Minta	同	—	—	—
8	Sitro	同	—	—	—
9	Güires Green B 433	同	—	—	—
10	Myrtine	同	—	—	—
11	食 用 染 料 紅	—	同	蓚 酸 鹽 を 含 む	Rhodamin
12	同 黄	—	不 適	銅 及 亜 鉛 を 含 む	Auramin
13	同 青	適	—	—	Malachitgrün
14	Rübaline (Carrant Red)	同	—	—	Ponceau, Amarant
15	Benga (Fruit Red)	同	—	—	同
16	Saffira (Durk Blwe)	同	—	—	Lichtgrün, Bordeaux S
17	Noka (Chocolate Brown)	同	—	—	Orange I, Bordeauxrot
18	Rana (Coffee Brown)	同	—	—	Indigocarmin, Tartrazin
19	Yellow AB	同	—	—	Yellow AB
20	同 OB	同	—	—	Yellow OB
21	Kerine (Light Red)	同	—	—	Bordeaux S, Orange I
22	Rajoh (pench Red)	同	—	—	Bordeaux S, Orange I, Tartrazin
23	Carnata (Carnation pink)	同	—	—	Erythrosin
24	Rosea (Rose pink)	同	—	—	同
25	Erythrosine No. 517	同	—	—	Erythrosin
26	Salona (Deep yellow)	同	—	—	Orange I, Tartrazin
27	Toki (yellowish Orange)	同	—	—	同
28	Concora (Royal Grape)	同	—	—	Bordeaux S, Lichtgrün
29	Perigee (Con Cord Grape)	同	—	—	Indigocarmin, Amarant
30	Plumna (plum)	同	—	—	同
31	Nütta (Nüt Brown)	同	—	—	Lichtgrün, Tartrazin, Ponceau 2R, Orange G
32	Limecone (Limeshade)	同	—	—	Lichtgrün, Tartrazin, Orange I
33	Crando (Blüish Orange)	同	—	—	Ponceau 2R, Tartrazin Orange G

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
34	Mongola, (Egg)	適	—	—	Orange I, Tartrazin
35	Yolcone (Eggyellow)	同	—	—	同
36	National ponceau B	同	—	—	Ponceau 6R
37	National Orange yellow	同	—	—	Orange G
38	National ponceau pure	同	—	—	Ponceau 2R
39	National Strawberry Red	—	不 適	銅, 鉛, 亞鉛稍多量を含む	Amarant
40	National Lemon yellow	—	同	同	Tartrazin
41	National peppermint Green	—	同	同	Lichtgrün
42	National Bordeaux	—	同	同	Bordeaux B
43	Celatine	適	—	—	Indigocarmin, Bordeauxrot
44	食 用 紅	同	—	—	Phloxin 又は Eosin
45	紅 粉	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Phloxin
46	ボ - ル フ S	—	同	同	Bordeaux S
47	紅	適	—	—	Rhodamin B
48	粉 紅	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Phloxin
49	花 紅	適	—	—	Rhodamin
50	粉 紅	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Phloxin
51	花 紅	適	—	—	Rhodamin
52	ボ - ル フ S	—	不 適	鉛 を 含 む	Bordeaux S
53	ボ ソ ソ - R	適	—	—	Scarlet 00000
54	ボ - ル フ S	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Bordeaux S
55	フ ロ キ シ ン B	適	—	—	Phloxin
56	ローダミンBエキストラ	同	—	—	Rhodamin
57	ローダミンBエキストラ	同	—	—	Rhodamin B
58	青	同	—	—	Lichtgrün SF
59	食 料 青	—	不 適	Lichtgrün中にCyanin混有, 性理的作用未詳	混合色素
60	青 粉	—	同	鉛 及 銅 を 含 む	Lichtgrün
61	食 料 青	適	—	—	同
62	ファストアシッドグリーン G	同	—	—	同
63	アドロングリーン	—	不 適	鉛 を 含 む	同
64	アドロンブリュ -	—	同	銅 及 鉛 を 含 む	Wasserblau
65	青	適	—	—	Lichtgrün
66	色 素 青 粉	同	—	—	同
67	アドロングリーン	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Brillantgrün
68	アドロンブリュ - R	—	同	性 狀 不 明	混合色素
69	同 B	適	—	—	Echtschwarzviolett
70	青 粉	同	—	—	Lichtgrün SF

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
71	ナフトールゲルブ S	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
72	黄	適	—	—	Auramin
73	黄 粉	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
74	同	—	同	鉛 を 含 む	Auramin
75	食 料 黄	適	—	—	同
76	ナフトールエロー	—	不 適	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S
77	ナフトールゲルブ S	—	同	同	同
78	赤 口 黄 粉	—	同	Martinsgelb より成る	—
79	黄 口 黄 粉	適	—	—	Auramin
80	オーラミン O コンク	同	—	—	同
81	黄 粉	同	—	—	同
82	オーラミン O コンク	同	—	—	同
83	アドロンエロー	同	—	—	同
84	黄	同	—	—	同
85	色 素 (黄 口 黄 粉)	同	—	—	同
86	色 素 (赤 口 黄 粉)	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	—
87	色素 No. 1 レモンエロー	—	同	生理的作用未詳	Tartrazin
88	ナフトールエロー S	—	同	鉛 を 含 む	Naphtolgelb S
89	レモンエロー	適	—	—	同
90	アドロンバイオレット	—	不 適	銅 を 含 む	Methylviolet
91	アドロンバイオレット B	—	同	銅 及 鉛 を 含 む	同
92	同 P	—	同	亜 鉛 を 含 む	Krystallviolett
93	アドロンローズ	適	—	—	Rhodamin
94	アドロンボールド	同	—	—	Bordeaux S
95	アドロンピンク	同	—	—	Rosebengal
96	アドロンスカレット	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Cochenillerot
97	ボールドエス	—	同	鉛 を 含 む	Bordeaux S
98	紅	—	同	亜 鉛 を 含 む	—
99	紅 粉	適	—	—	Rhodamin
100	ボールドエス	同	—	—	Amarant
101	ラズベリー	—	不 適	鉛 及 亜 鉛 を 含 む	同
102	ストロウベリー	—	同	亜 鉛 を 含 む	Crocein Scarlet
103	同	—	同	純 正 品 に 非 ず	Scarlet 0000
104	アドロンスカレット	—	同	亜 鉛 を 含 む	Scarlet 00000
105	ストロウベリーレッド	適	—	—	Scarlet 000
106	食 料 花 紅	同	—	—	Rhodamin
107	粉 紅	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Phloxin

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
108	粉 紅	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Phloxin
109	リ ヒ ト グ リ ー ン SF	適	—	—	Lichtgrün
110	ア ド ロ ン バ イ オ レ ッ ト A	—	不 適	性 狀 不 明	混合色素
111	食 料 柿 色	—	同	Orange II より成る	—
112	ア ド ロ ン オ レ ン ギ BY	—	同	同	—
113	同 BF	—	同	同	—
114	ア ド ロ ン オ レ ン ギ	—	同	同	—
115	ア ド ロ ン オ レ ン ギ G	—	同	純 正 品 に 非 す	—
116	青	—	同	蓚 酸 鹽 を 含 む	Lichtgrün SF
117	同	—	同	同	Lichtgrün SF
118	染 料 ア マ ラ ン ス	適	—	—	Amarant
119	花 紅	同	—	—	Rhodamin
120	青 色	—	不 適	生 理 的 作 用 未 詳	Patentblau
121	黄 色	—	同	同	Tartrazin
122	レ モ ン エ ロ ー	適	—	—	Naphtolgelb S
123	エ リ オ ボ ル ド ウ S 3 B	—	不 適	鉛 及 亞 鉛 を 含 む	Bordeaux S
124	エ リ オ フ ー ド グ リ ン B	適	—	—	Lichtgrün SF
125	フ ェ ス ト コ ッ ト ン エ ロ ー	同	—	—	Auramin
126	タ ー ト ラ ザ ン コ ン ク	—	不 適	生 理 的 作 用 未 詳	Tartrazin
計	126 種	74	52		

大 正 十 四 年

1	馬獅子印 Food pure yellow	適	—	—	Tartrazin
2	同 Food Orange I	同	—	—	Orange I
3	同 Food Red K	同	—	—	Säurefuchsin
4	同 Food Brown B	同	—	—	Säurebraun
5	同 Food Blue G	同	—	—	Indigocarmin
6	同 Brilliant Food Blue R	同	—	—	Wasserblau
7	Phloxin	同	—	—	Phloxin, 又は Eosin
8	馬獅子印 Food Scarlet N	同	—	—	Ponceau 6R
9	同 Food Green S conc	同	—	—	Echtgrün
10	同 Cake Black E conc	同	—	—	Ponceau 6R, Echtbraun LanacylBlau
11	同 Food Rubine S	同	—	—	Doppel Brilliant Scharlach
12	ボ ル ド	—	不 適	Orange II を含む	Orange II, Amarant, Naphtolgelb S, Guineaehtgrün
13	オ レ ン ギ I	—	同	Orange II より成る	—
14	Phloxine for Cake	適	—	—	Jod 及 Brom 含有 Fluorescein 色素にして多量の Dextrin を含む
15	馬獅子印 Food yellow C extra	同	—	—	Tartrazin

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
16	馬獅子印 Food yellow F conc	適	—	—	Echtgelb G
17	同 Food yellow R	同	—	—	レーマン氏著書に依れば Säuregelb R は無害或は殆無害なり
18	同 同 同 B	同	—	—	Brilliantgelb S
19	Brilliant Food yellow G	同	—	—	Tartrazin
20	レモン スペシャル エロー X	同	—	—	Naphtolgelb S 稍多量の ClNa を含む
21	ボ ル フ S	同	—	—	Amarant, 稍多量の ClNa を含む
22	ボ ル ド エ ス	同	—	—	Amarant, Guineaeachtgrün, Naphtolgelb S
23	Guinea green B	同	—	—	Guirengrün
24	Tartrazin	同	—	—	Tartrazin, 痕跡の鉛を含む
25	Ponceau 3R	同	—	—	Ponceau 3R, 痕跡の鉛を含む
26	馬獅子印 Food orange N	同	—	—	Orange G
27	同 Eosine for food	同	—	—	Brom 含有 Fulorescein 色素
28	同 Food yellow A Conc	同	—	—	Fluorescein 色素
29	同 Brilliant Food yellow S Conc	同	—	—	Naphtolgelb S
30	Canaria yellow A	—	不 適	Aüramin より成る	—
31	エリオケークボルドー S3B	—	同	微量の銅及亜鉛を含む	Amarant
32	Naphtol yellow S	適	—	—	Naphtolgelb S
33	Sodiüns Indigo Disulphonate	同	—	—	Indigocarmin
34	Lichtgreen SF yellowish	同	—	—	Lichtgrün SF
35	Amaranth	同	—	—	Bordeaux S
36	Orange I	同	—	—	Orange I
37	Erytrosin	同	—	—	Erytrosin
38	フロクシン B コンク	同	—	—	Jod 及 Brom 含有 fluorescein 色素
39	花 紅	—	不 適	Rhodamin B	—
40	同	—	同	Rhodamin	—
41	タ ン ニ ン 紅 粉	—	同	亜 鉛 を 含 む	Phloxin
42	ボ ー ル ド S	—	同	同	Bordeaux S
43	同 B	—	同	銅 を 含 む	同
44	食 料 紅	適	—	—	Phloxin
45	同	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	同
46	食 料 著 色 花 紅	—	同	Rhodamin B	—
47	食 料 葡 萄 色	—	同	銅 を 含 む	Bordeaux
48	食 料 赤	適	—	—	Scarlet
49	紅 梅 色 染 料	—	不 適	Rhodamin	—
50	フ ロ キ シ ン PB	—	同	—	Phloxin
51	謙 信 ロ ー ダ ミ ン	—	同	Rhodamin 及銅を含む	—
52	食 料 用 ボ ー ル ド	—	同	亜 鉛 を 含 む	Bordeaux

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
53	フ ロ キ シ ン	適	—	—	Phloxin
54	食 料 用 赤	同	—	—	Azorubin
55	食 料 著 色 葡 萄 色	—	不 適	鉛 及 銅 を 含 む	Bordeaux S
56	食 料 著 色 紅	—	同	Rhodamin	—
57	ボンタシールルビンエス ダブリュー	適	—	—	Echtrot E
58	Ponceau 3R	同	—	—	Ponceau 3R
59	アドロンスガレット	同	—	—	Cochenillerot
60	葡 萄 色	—	不 適	Rhodamin より成る	—
61	赤	—	同	同	—
62	粉 紅	—	同	同	—
63	同	—	同	同	—
64	ローダミン EX トラ	—	同	同	—
65	食 用 染 料 紅	—	同	同	—
66	フッシルクレット	適	—	—	Echtrot D
67	食 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	—
68	花 紅	—	同	同	—
69	同	—	同	同	—
70	純ボールドエキス	—	同	異 種 色 素 混 有	混合色素
71	ナフトールエロー SXXX	適	—	—	Naphtolgelb S
72	タ ン ニ ン 黄 粉	—	不 適	Auramin より成る	—
73	ナフトールゲルブ S	適	—	—	Naphtolgelb S
74	食 料 黄	同	—	—	同
75	同	—	不 適	Auramin を 含 む	同
76	食 料 玉 子 色	適	—	—	Orange IV
77	黄 色 染 料	—	不 適	Auramin を 含 む	—
78	ナフトールゲルブエス	適	—	—	Naphtolgelb S
79	謙 信 オ ー ラ ミ ン	—	不 適	Auramin を 含 む	—
80	著 色 用 黄	—	同	Auramin より成る	—
81	著 色 用 黄 B	—	同	Auramin G より成る	—
82	玉 子 色	適	—	—	Naphtolgelb S
83	飲 食 品 著 色 黄	同	—	—	同
84	レモンコットンエロー	同	—	—	同
85	食 用 著 色 黄 色	—	不 適	Auramin より成る	—
86	食 黄	—	同	純 正 品 に 非 ず	—
87	黄	—	同	Auramin より成る	—
88	エ ッ グ エ ロ ー	—	同	Goldgelb より成る	—
89	黄 粉	—	同	純 正 品 に 非 ず	Naphtolgelb S

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
90	黄 色	適	—	—	Naphtolgelb S
91	食 料 青	—	不 適	銅及亞鉛を含む	Lichtgrün
92	リヒト グリン SF	—	同	同	Malachitgrün
93	食 料 青	—	同	亞鉛を含む	Lichtgrün
94	リヒト グリン SF	—	同	修酸鹽を含む	Malachitgrün
95	ナフタリングリン	適	—	—	Lichtgrün
96	食 料 用 グリン	—	不 適	亞鉛を含む	同
97	食 料 著 色 赤	—	同	同	—
98	同 青	—	同	修酸鹽を含む	Malachitgrün
99	著 色 用 青	—	同	生理的作用未詳	Cyanin に類す
100	ギニア グリン B	—	同	同	Guineagrün B
101	緑 色	—	同	Brilliantgrünより成る	—
102	アドロン ブリュ	—	同	生理的作用未詳	Violamin
103	アドロン グリン M	—	同	修酸鹽を含む	Malachitgrün
104	同 L	—	同	クロームを含む	Cyanin に類す
105	飲 食 品 著 色 用 青	適	—	—	Naphtolgrün B
106	エリオフー ドクリン	—	不 適	生理的作用未詳	Eriogrün ext G
107	ラ イ ト グリン	適	—	修酸鹽を含む	Lichtgrün SF
108	食 用 染 料 青 色	—	不 適	—	Malachitgrün
109	青 粉	—	同	Eriogrün Gより成る	—
110	食 青	—	同	修酸鹽を含む	Malachitgrün
111	青	—	同	クロームを含む	—
112	青 色	—	同	Eriogrün Gより成る	—
113	スピネジ グリー	適	—	—	Lichtgrün ST
114	マラカイト グリン	—	不 適	修酸鹽を含む	Malachitgrün
115	ブリアント グリン	—	同	Brilliantgrünより成る	—
116	リヒト グリン エス エフ	—	同	鉛及亞鉛を含む	Lichtgrün SF
117	食 料 著 色 茶	—	同	Bismarkbraunより成る	—
118	棒 茶 粉	—	同	Orange IIより成る	—
119	アドロン バイオレット	—	同	Krystallviolettより成る	—
計	119 種	56	63		

昭和元年

1	イートエルロー L	適	—	—	Naphtolgelb S
2	イートスカレット R	同	—	—	Jod, Chlor, Brom 含有 Fluorescein 色素
3	Phloxine B for Cakes	同	—	—	—
4	エロー ホアケ キ	—	不 適	主として Auramin より成る	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
5	Raspberry Red 242	適	—	—	Amarant 及 Orange R の混合物
6	Strawberry Red 243	同	—	—	Amarant, Orange R 及 Tartrazin の混合物
7	Cherry Red 236	同	—	—	Amarant
8	Egg yellow 240	同	—	—	Tartrazin, Amarant
9	Crab Red 241	同	—	—	Orange R, Eclitrot A
10	Uranin 252	同	—	—	Uranin
11	Macaroni yellow 234	同	—	—	Naphtholgelb S
12	Lemon yellow 238	同	—	—	Tartrazin
13	レ モ ン エ ル ロ ー	同	—	—	同
14	ストロベリーレッド	同	—	—	Bordeaux S
15	イートグリーン G	同	—	—	Naphtholgrün
16	Chartreuse 251	—	不 適	クローム及銅を含む	—
17	Brandy Colour 249	適	—	—	Tartrazin
18	Chocolate Brown 239	同	—	—	Amarant, Orange R, Benzoinindigobraun
19	Sugar Colour 247	—	不 適	Metanilgelb より成る	—
20	イートバイオレット B	適	—	—	Säureviolett 6B
21	Spinage Green 250	同	—	—	Guineagrün B
22	Sausage Red 235	同	—	—	Crocein Orange
23	Plum Colour 237	—	不 適	クローム及亜鉛を含む	—
24	Tomato Red 244	適	—	—	Amarant, Orange R
25	Büttler yellow 135	同	—	—	Alizarin gelb
26	Soya Brown 245	同	—	—	Amarant, Indigocarmin, Säureviolett, Orange G
27	Rum Brown 243	同	—	—	Indigocarmin, Orange R, Ketongelb.
28	Wine Red 211	同	—	—	Orange R, Eclitrot A, Benzoindigoblau.
29	Butter yellow 138	同	—	—	Südan
30	同 253	同	—	—	同
31	Base for beer Sübstiütute 246	—	不 適	Metanilgelb より成る	—
32	フー ド グ リ ー ン B	適	—	—	Woolgrün S
33	ファストコットンエロー	—	不 適	主として Auramin より成る	—
34	ナフトール オレンジ コンク	適	—	—	Orange I
35	アッヒドエロー AT	—	不 適	Auramin より成る	—
36	フ ロ ク シ ン O	適	—	—	Jod, Chlor, Brom 含有 Fluorescein 色素
37	ア マ ラ ン ス	同	—	—	Amarant
38	アシドグリーンエキストラ コンク	同	—	—	Lichtgrün
39	ス カ レ ッ ト 3 B	同	—	—	Brilliantponceau 及 Orange R より成る
40	ファイネスト スカレット 4R	同	—	—	Brilliantponceau

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
41	ブリアント スカレット 3R	適	—	—	Brilliantponceau 及 Orange R より成る
42	フー ド ロー ズ コ ン ク	同	—	—	Brom, Chlor 含有 Fluorescein 色素
43	桃印 Phloxine F	同	—	—	Brom, Chlor, Jod 含有 Fluorescein 色素
44	高砂印 Phloxine B	同	—	—	同
45	Fast brilliant yellow S	同	—	—	Quinolingelb
46	Peppermint Green	同	—	—	Guineagrün B
47	Persimmon	—	不 適	Metanilgelb を含む	—
48	Cherry Color Conc	適	—	—	Bordeaux S
49	レ モ ン エ ル ロ ー	同	—	—	Naphtolgelb S
50	ボ ル ド ー S	同	—	—	Amarant
51	ボ ル ド ー S	同	—	—	同
52	ラ ズ ベ リ ー	—	不 適	砒素(百萬分中10g)を含む	—
53	食 料 花 紅	—	同	Rhodamin より成る	—
54	葡 萄 色	適	—	—	Bordeaux S
55	同	—	不 適	鉛 を 含 む	同
56	同	適	—	—	同
57	同	—	不 適	鉛 を 含 む	同
58	同	—	同	同	同
59	葡 萄 酒 色 素	—	同	亜鉛 を 含 む	—
60	ボ ル ド ー S	—	同	鉛 を 含 む	Bordeaux S
61	同	—	同	同	同
62	純 ボ ル ド ー エ ス	—	同	同	同
63	ボ ル ド ー	適	—	—	同
64	食 料 粉 紅	同	—	—	Phloxin
65	紅	同	—	—	同
66	粉 紅	—	不 適	亜鉛 を 含 む	—
67	著 色 料 花 紅	—	同	Rhodamin より成る	—
68	粉 紅	—	同	同	—
69	食 料 紅	適	—	—	Phloxin
70	フ ロ キ シ ン	同	—	—	同
71	ム シ 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	—
72	ナフトールゲルブ S	—	同	鉛 を 含 む	Naphtolgelb S
73	同	—	同	鉛及亜鉛を含む	同
74	同	適	—	—	Tartrazin
75	ナフトールゲルブ	—	不 適	鉛 を 含 む	Naphtolgelb S
76	ナフトールレッドブリュセード	適	—	—	Amarant
77	タ ー メ リ ッ ク	—	不 適	Auramin を 含 む	藍 黄

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
78	食 料 赤 口 黃	適	—	—	Naphtolgelb S
79	同	同	—	—	同
80	レモンエローエキストラ	—	不 適	鉛 を 含 む	同
81	スキーパーフドエロー	—	同	亞鉛 を 含 む	Tartrazin
82	鬱 金 粉	適	—	—	薑 黃
83	同	同	—	—	薑 黃
84	著 色 料 黃	同	—	—	Tartrazin
85	色 素 黃 口 黃 粉	—	不 適	Auramin より 成 る	—
86	レモンエロー	—	同	亞鉛 を 含 む	Naphtolgelb S
87	同	—	同	鉛 を 含 む	同
88	同	適	—	—	同
89	同	—	不 適	鉛 を 含 む	—
90	タンニンゲルブ	—	同	同	—
91	ナフトールエロー	—	同	同	Naphtolgelb S
92	食 料 エ ン デ	—	同	同	Amarant
93	スキーパーフドスカレット S	—	同	生理的作用未詳	Ponceau acid 10B
94	淺 藍 色 素	—	同	同	Naphtylaminschwarz
95	リヒトグリーン S	—	同	鉛 を 含 む	Lichtgrün
96	食 料 青 粉	—	同	亞鉛 を 含 む	Methylgrün
97	エリオグリン B コンク	—	同	鉛 を 含 む	Lichtgrün ST
98	スキーパーフドグリーン	—	同	同	同
99	スキーパーフドブルー	—	同	生理的作用未詳	Viktoriablau B
100	著 色 料 青	—	同	同	Erioglaucin A
101	同	—	同	鉛 を 含 む	Lichtgrün SF
102	青 粉	—	同	生理的作用未詳	Erioglaucin
103	ナフチラミングリーン	適	—	—	Lichtgrün SF
104	スキーパーフドオレンジ MNO	—	不 適	Metanilgelb	—
105	同 FR	適	—	—	Buttergelb
106	同 LG	—	不 適	生理的作用未詳	Spritzgelb
107	スキーパーフドブラック CL	—	同	同	Indulin
108	同	—	同	同	同
109	スキーパーフドバイオレット 5BO	—	同	同	Krystallviolett
計	109 種	60	49		

昭和 二 年

1	チェストナットレッド	適	—	—	Croceinorange, 砒素 (百萬分中 1g) を含む
2	クリームエロウ II	同	—	—	Sudan I, 砒素 (百萬分中 0.5 g) を含む

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
3	チ ョ コ レ ー ト	—	不 適	砒素(百萬分中10g)を含む	—
4	Violet for Cakes E	—	同	Methylviolett 2B 成	—
5	Food Bordeaux	—	同	Orange II を含む, 砒素(百萬分中2g)	—
6	Saüze Brawn	—	同	Orange II, 砒素(百萬分中10g)	—
7	Plüm	適	—	—	Amarant, Säureviolett 砒素(百萬分中0.5g)を含む
8	Rum Colour	—	不 適	砒素(百萬分中10g)	—
9	梅 酢 紅	—	同	砒素(百萬分中1g), 銅(百萬分中416.5g)	—
10	ト マ ト レ ッ ド (オレンヂ)	適	—	—	Neucocein, Tartrazin, 砒素(百萬分中0.5g)を含む
11	レ ッ ド	同	—	—	Neucocein
12	ナイスブルウフォアケーキ	同	—	—	Patentblau
13	フロクシン B セイド	同	—	—	Fluorescein 色素
14	フ ロ ク シ ン	—	不 適	砒素(百萬分中5g)	—
15	フ ー ド グ リ ー ン 68415	適	—	—	Brilliantgelb, Indulin
16	チョコレートブロンGGコンク	同	—	—	Amarant, Indulin, Brilliantgelb
17	同 HOコンク	同	—	—	Amarant, Indulin, Brilliant
18	赤 色	同	—	—	Neucocein 砒素(百萬分中1.5g)
19	黄 色	同	—	—	Tartrazin 砒素(百萬分中1.5g)
20	緑 色	同	—	—	Tartrazin, Patentblau 砒素(百萬分中1.5g)
21	エ ル ロ ー ソ ル ブ ル	同	—	—	Tartrazin, Patentblau 砒素(百萬分中3g)
22	ス ミ レ	同	—	—	Säureviolett 4BN, 砒素(百萬分中1g)
23	紫 色	同	—	—	Säureviolett 4BN, 砒素(百萬分中0.5g)
24	青 色	同	—	—	Patentblau, Naphtholgelb S 砒素(百萬分中1g)
25	オ レ ン ジ 色	同	—	—	Benzofast Orange S 砒素(百萬分中2g)
26	Lemon yellow N	同	—	—	Naphtholgelb S
27	Food Green II	—	不 適	砒素(百萬分中15g)を含む	—
28	Strauberry	—	同	砒素(百萬分中50g)を含む	—
29	Sugar Brawn	—	同	砒素(百萬分中5g)を含む	—
30	Citron extra	—	同	砒素(百萬分中15g)を含む	—
31	Cream yellow Z	—	同	砒素(百萬分中10g)を含む	—
32	Beer Colour	—	同	同	—
33	Cognac	—	同	同	—
34	純 青	適	—	—	Lichtgrün SF gelblich, (砒素百萬分中3g)
35	ハ ー ム レ ス グ リ ー ン	同	—	—	Naphthalingrün V
36	フロクシン B スペシャル	同	—	—	Jod 及 Brom 含有 Fluorescein 色素
37	フロクシン B B B コジク	同	—	—	Jod 及 Brom 含有 Fluorescein 色素 砒素(百萬分中1g)

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
38	フロクシン BSN コシク	適	—	—	Jod 及 Brom 含有 Fluorescein 色素 (砒素百萬分中1g)
39	ロ ー ダ ミ ン	—	不 適	Rhodamin より成る	—
40	ローダミン B エキストラ	—	同	同	—
41	同	—	同	同	—
42	ローダミン G エキストラ	—	同	同	—
43	食 料 用 色 素	適	—	—	Scarlet 00000
44	同	同	—	—	Bordeaux S
45	フ ロ キ シ ン	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Phloxin
46	同	—	同	同	同
47	同	—	同	同	同
48	同	—	同	鉛 を 含 む	Rosebengal
49	フ ロ ク シ ン PB	適	—	—	Phloxin
50	エキストラフロクシン	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	同
51	エ リ ト ロ ジ ン	—	同	—	Erythrosin
52	紅 粉	—	同	Rhodamin より成る	—
53	食 用 紅	—	同	亜 鉛 を 含 む	Phloxin
54	同	適	—	—	—
55	食 料 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	Eosin
56	食 料 著 色 紅	—	同	亜 鉛 を 含 む	—
57	食 料 花 紅	—	同	Rhodamin より成る	Phloxin
58	スカレット XXX	適	—	—	Scarlet 00000
59	結 晶 マ セ ン タ ー	—	不 適	Fuchsin より成る	—
60	ボ ル ド ー S	適	—	—	Bordeaux S
61	フ ー ド レ ッ ド	—	不 適	Rhodamin より成る	—
62	唐 紅	—	同	Säurefuchsin より成る	—
63	レ モ ン エ ロ ー	適	—	—	Naphtolgelb S
64	ナフトールゲルブ	同	—	—	同
65	純良タートラゲン	同	—	—	Tartrazin
66	タ ー ト ラ デ ン	同	—	—	同
67	ナフトールエロー	同	—	—	Naphtolgelb S
68	同	同	—	—	同
69	食 用 黄	—	不 適	Auramin より成る	—
70	同	—	同	同	—
71	同	適	—	—	Naphtolgelb S
72	同	—	不 適	Auramin より成る	—
73	食 料 黄 粉	適	—	—	Tartrazin
74	同	—	不 適	Auramin より成る	—

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
75	食 料 用 黃 粉	適	—	—	Tartrazin
76	オ ー ラ ミ ン	—	不 適	Auramin より成る	—
77	エ ロ ー	—	同	同	—
78	タ ー ト ラ チ ン	—	同	鉛 を 含 む	Tartrazin
79	フ ー ド エ ロ ー	—	同	Auramin より成る	—
80	食料用色素オレンジ	—	同	Orange II より成る	—
81	オ レ ン ズ	—	同	同	—
82	う こ ん 粉	適	—	—	藍 黄
83	ウ コ ン 粉	同	—	—	同
84	ブ ラ ウ ン	—	不 適	Bismarkbraun より成る	—
85	グ リ ー ン	適	—	—	Lichtgrün SF
86	ア シ ッ ド グ リ ン	同	—	—	同
87	ア シ ッ ド グ リ ン	同	—	—	同
88	ボイソソレスグリン	—	不 適	鉛 を 含 む	同
89	食 料 青 粉	—	同	生理的作用未詳	Cyanin B
90	食 用 青	—	同	同	Cyanin
91	食 料 青	—	同	同	同
92	食 料 用 青 色	適	—	—	Lichtgrün
93	ヴァイオレット	—	不 適	Krystallviolett より成る	—
94	ウールヴァイオレット	—	同	同	—
95	クリスタルヴァイオレット	—	同	同	—
計	95 種	45	50		

昭和三年

1	バラ印バターエルローRエキストラ	適	—	—	Buttergelb
2	バラ印フロクシンシェードB	同	—	—	Phloxin, 砒素(百萬分中1g)
3	食料青ケーキブリュー	同	—	—	砒素(百萬分中4g)
4	食料紅フロクシンセイドB	同	—	—	Jod 及 Brom 含有 Fluorescein 色素より成る
5	Bordeaux S	同	—	—	砒素(百萬分中1.5g)
6	アゾアシドルピンBF	—	不 適	砒素(百萬分中5g)を含む	—
7	バ タ エ ル ロ I	—	同	色素以外樹脂様物を混じ品質均一ならず	—
8	同 II	適	—	—	Buttergelb, 熔融點 123°
9	同 V	同	—	—	Sudan I, 熔融點 131°, 砒素(百萬分中3g)
10	ボンソーRコンク	同	—	—	Neuococcine, 砒素(百萬分中1g以下)
11	ボ ル フ S	同	—	—	Bordeaux S, 砒素(百萬分中1g以下)
12	ナフトールオレンジ	同	—	—	Orange I, 砒素(百萬分中2g)
13	バラ印ケーキスカレット	同	—	—	Neuococcine, 砒素(百萬分中1.5g)

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
14	バラ印ケーキオレンジ I	適	—	—	Orange O, 砒素(百萬分中2g)
15	バラ印ケーキバイオレット I	同	—	—	Säureviolett7BV, 砒素(百萬分中2g)
16	バラ印エルローフォアオーダー	—	不 適	稍多量の水に不溶解性物質を含む	Amarant, 砒素(百萬分中1g)
17	バラ印 ボールド S	適	—	—	同
18	タートラジン O	同	—	—	Tartrazin, 砒素(百萬分中1g)
19	ナフトールオレンジ I コンク	同	—	—	Orange I, 砒素(百萬分中1g)
20	アシドグリーンエキストラ	同	—	—	Lichtgrün SF blaulich
21	バラ印ケーキエルロー II	—	不 適	Auramin より成る	—
22	ボ ル ド — S	適	—	—	Bordeaux S, 砒素(百萬分中1g)
23	同	—	不 適	鉛 を 含 む	Bordeaux S
24	同	—	同	同	同
25	赤 色	適	—	—	Scarlet 00000
26	紅	同	—	—	Phloxin
27	花 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	—
28	同	—	同	同	—
29	紅 色	—	同	同	—
30	同	—	同	同	—
31	食 料 紅	適	—	—	Phloxin
32	同	同	—	—	同
33	食 用 紅 色	同	—	—	Erythrosin
34	食 料 用 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	—
35	食 料 著 色 紅	—	同	同	—
36	黄	—	同	Auramin より成る	—
37	同	適	—	—	Naphtolgelb S
38	黄 色	—	不 適	Auramin より成る	—
39	食 料 黄	適	—	—	Naphtolgelb S
40	同	—	不 適	鉛 を 含 む	同
41	食 料 用 黄	適	—	—	同
42	赤 口 上 黄	同	—	—	同
43	食 料 著 色 黄	同	—	—	同
44	黄 粉	—	不 適	Auramin より成る	—
45	レ モ シ エ ロ — S	適	—	—	Tartrazin
46	食 用 黄 色	同	—	—	Naphtolgelb S
47	エ ロ —	同	—	—	同
48	タートラジン	同	—	—	Tartrazin
49	食 用 橙 色	同	—	—	Orange I
50	ウ コ ン 粉	同	—	—	薑 黄

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
51	鬱 金 粉	適	—	—	莖 黃
52	同	同	—	—	同
53	青	—	不 適	亞 鉛 を 含 む	Lichtgrün
54	上 青	—	同	鉛 及 亞 鉛 を 含 む	同
55	同	適	—	—	同
56	食 料 青	—	不 適	鉛 を 含 む	同
57	食 料 青 色	—	同	Naphtolgrünより成る	—
58	食 料 青 粉	適	—	—	Lichtgrün SF
59	食 料 著 色 青	同	—	—	同
60	赤	同	—	—	Phloxin
61	食 用 赤 色 染 料	同	—	—	同
62	ロ ウ ダ ミ ン	—	不 適	Rhodaminより成る	—
63	ボ ル ド - S	適	—	—	Bordeaux S
64	食 用 著 色 染 料	—	不 適	銅 及 鉛 を 含 む	Lichtgrün SF
65	食 用 青 色 染 料	適	—	—	同
66	食 用 紫 色	—	不 適	Methylviolettより成る	—
67	食 用 黒 色	—	同	Naphtolschwarzより成る	—
計	67 種	43	24		

昭和四年

1	ボ ル ド - S コ ン ク	適	—	—	Bordeaux S, 砒素(百萬分中1g)
2	タ ル ト ラ デ ン O	同	—	—	Tartrazin
3	ポ ン ソ - R コ ン ク	同	—	—	Ponceau R, 砒素(百萬分中1.5g)
4	ヂャーマンオレンジN別名マ ンダリンGエキストラ	—	不 適	Orange IIより成る	—
5	ニ ュ - コ ク チ ン OZ	適	—	—	Neucoceine, 砒素(百萬分中1g)
6	カ - モ イ シ ン	同	—	—	Azorubine 砒素(百萬分中1.5g)
7	レモンエロー(フラバシン)	—	不 適	Flavazin Lより成る	—
8	フ ロ ク シ ン	適	—	—	Phloxin
9	ボ ル ド - S	同	—	—	Bordeaux S
10	食用フレッシュ紅色素	同	—	—	同
11	イ チ ゴ 色	同	—	—	同
12	ブリリアントスカーレット3R	同	—	—	Scarlet OOOOO
13	ローダミンBエキストラ	—	不 適	Rhodaminより成る	—
14	ボ ル ド - S コ ン ク	適	—	—	Bordeaux S
15	飲 食 料 用 赤	—	不 適	Rhodaminより成る	—
16	ボイソンレックスレッド	適	—	—	Bordeaux S
17	食 料 紅	同	—	—	Erythrosin

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
18.	ナフトールエロー	適	—	—	Naphtolgelb S
19	ナフトールゲルブ	同	—	—	同
20	食用フレッシュ黄色素	同	—	—	Tartrazin
21	オーラミンコンク	—	不 適	Auramin より成る	—
22	ナフトールゲルブ	適	—	—	Naphtolgelb S
23	飲 食 料 用 黄	—	不 適	Auramin より成る	—
24	オーラミンXトラコンク	—	同	同	—
25	エッグエローコンク	—	同	鉛 を 含 む	Tartrazin
26	上. 黄	—	同	Auramin より成る	—
27	ファストコットンエロー	—	同	同	—
28	ファイネストコットンエロー	—	同	同	—
29	ナフチラミングリーン	適	—	—	Lichtgrün
30	マラカイトグリーン	—	不 適	砒 酸 鹽 を 含 む	Malachitgrün
31	キシリングリン	—	同	亜 鉛 を 鉛 む	Lichtgrün
32	リ ヒ ト グ リ ン	適	—	—	同
33	フルートグリーンコンク	同	—	—	同
34	ソーラーオレンジ	—	不 適	Orange II より成る	—
35	緋 色	—	同	同	—
36	う こ ん 粉	適	—	—	薑 黄
37	紫	—	不 適	Krystallviolett より成る	—
計	37 種	21	16		

昭 和 五 年

1	ナフトールエロー S コンク	適	—	—	Naphtolgelb S, 砒素(百萬分中 15g)
2	固 形 食 料 紅	同	—	—	Brom 及 jod 含有 Fluorescein 色素
3	フ ロ ク シ ン	同	—	—	同 砒素(百萬分中 2g)
4	レ モ ン エ ロ ー	同	—	—	Naphtolgelb S
5	ベッパーマーミングリーン	同	—	—	Patentblau A
6	食 料 紅	同	—	—	Phloxin, 砒素(百萬分中2g)
7	食 料 青	同	—	—	Lichtgrün SF gelblich
8	タルトラゲン (ホームラック 印ミンツゼリー用)	同	—	—	Tartrazin
9	食 料 黄	—	不 適	Auramin より成る	—
10	ア マ ラ ン ス	適	—	—	Amarant
11	食 料 黄	—	不 適	Auramin より成る	—
12	黄	適	—	—	Tartrazin
13	Oil Orange 2311	同	—	—	Sudan I
14	Oil Red O	同	—	—	Sudan III

番 號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
15	ケ ー キ グ リ ー ン	—	不 適	Brilliantgrünより成る	—
16	フ ロ キ シ ン コ ン ク	適	—	—	Phloxin
17	フ ロ キ シ ン O X ト ラ	同	—	—	同
18	フ ロ キ シ ン コ ン ク	同	—	—	同
19	ロ ー ダ ミ ン B エ キ ス ト ラ	—	不 適	Rhodaminより成る	—
20	ロ ウ ダ ミ ン B	—	同	同	—
21	ボ ー ル ド S	—	同	亜 鉛 を 含 む	Bordeaux S
22	ボ ル ド ー S	—	同	同	同
23	同	適	—	—	同
24	ボ ル ド ー S コ ン ク	同	—	—	同
25	ボ ル ド ー S	同	—	—	同
26	ボ ル ド ー S コ ン ク	同	—	—	同
27	ス カ レ ッ ト 3 R	同	—	—	Scarlet 000
28	蟹 印 紅 ア シ ッ ド ピ ン ク	同	—	—	Erythrosin
29	食 料 紅 色	同	—	—	Phloxin
30	食 料 紅	同	—	—	同
31	同	同	—	—	Bordeaux S
32	同	同	—	—	Phloxin
33	食 料 著 色 料 花 紅	同	—	—	Bordeaux S
34	日 の 出 赤	—	不 適	Orange IIより成る	—
35	食 料 著 色 赤	適	—	—	Phloxin
36	食 料 赤 色	同	—	—	Scarlet 000
37	エ リ オ グ リ ン B ス ー パ	同	—	—	Lichtgrün
38	リ ヒ ト グ リ ン S F	—	不 適	鉛 を 含 む	同
39	ラ イ ト グ リ ン S F コ ン ク	適	—	—	同
40	ラ イ ト グ リ ン エ キ ス ト ラ	同	—	—	同
41	食 用 青 色	同	—	—	同
42	ナ フ ト ー ル エ ロ ー S 3 X	—	不 適	鉛 を 含 む	Naphtolgelb S
43	ナ フ ト ー ル ゲ ル プ	適	—	—	同
44	ナ フ ト ー ル ゲ ル プ S コ ン ク	同	—	—	同
45	フ ェ ス ト ゲ ル プ	同	—	—	Tartrazin
46	蟹 印 黄 レ モ ン エ ロ ー	同	—	—	Naphtolgelb S
47	ダ イ ヤ モ ン ド エ ロ ー	同	—	—	Tartrazin
48	食 料 著 色 黄	同	—	—	Naphtolgelb S
49	食 料 赤 口 黄 色	同	—	—	Tartrazin
50	食 料 黄 色	同	—	—	Naphtolgelb S
51	食 用 黄 色	同	—	—	同

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
52	黄粉 オーラミンコンク	一	不 適	Auramin より成る	一
53	黄粉 ガイギー タート ラデン コンク	適	一	一	Tartrazin
54	ワ ニ ワ 印 エ ロ ー	同	一	一	同
55	ブ ラ ッ ク	一	不 適	生理的作用未詳	Nigrosin に一致するも少許の青色 色素を混有す
計	55 種	43	12		

昭和六年

1	フ ロ キ シ ン	適	一	一	Phloxin
2	Niger (Black)	同	一	一	Indigocarmin 及 Orange I の混合物
3	Sunset yellow F.C.F.	同	一	一	一
4	Poncean S.X.	同	一	一	一
5	Fast Green F.C.F.	同	一	一	一
6	ブリリアントミリング グリーンB	同	一	一	Patentgrün AGL, 砒素(百萬分中1g)
7	バラ印ケーキグリーンMAT	同	一	一	同
8	ヨット印 エスロート	同	一	一	Neucoccin
9	バラ印ケーキエルローMAT	同	一	一	Tartrazin, 食鹽 56.5%
10	Oil Black B.V	同	一	一	Nigrosin Spirit Soluble
11	Oil Scarlet De	同	一	一	Sudan II
12	色 素 紅	一	不 適	Rhodamin より成る	一
13	同	適	一	一	Phloxin
14	花 紅	一	不 適	Rhodamin より成る	一
15	同	一	同	同	一
16	同	一	同	同	一
17	粉 紅	適	一	一	Eosin
18	食 料 紅	同	一	一	Phloxin
19	食 料 花 紅	一	不 適	Rhodamin より成る	一
20	同	一	同	同	一
21	食 料 著 色 色 素 赤	適	一	一	Scarlet 00000
22	同 紅	同	一	一	Phloxin
23	ボ ル ド ー S	同	一	一	Bordeaux S
24	ボ ル ド ー エ ス	同	一	一	同
25	BORDEAUX S	同	一	一	同
26	同	同	一	一	同
27	ボ ル ド ー エ ス コ ン ク	同	一	一	同
28	ニュブリアントボルドー S	同	一	一	Azorubin
29	ロ ー ダ ミ ン	一	不 適	Rhodamin より成る	一
30	同	一	同	同	一

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
31	ロ ー ダ ミ ン	—	不 適	Rhodamin より成る	—
32	デュボントローダミンゼエキ ストラ	—	同	同	—
33	ローダミンBエキストラ	—	同	同	—
34	同	—	同	同	—
35	同	—	同	同	—
36	ローダミンGエキストラ	—	同	同	—
37	アマラントエキストラコンク	適	—	—	Bordeaux S
38	アマランズエキストラ	同	—	—	同
39	スカレット 3 R	同	—	—	Scarlet 00000
40	同	同	—	—	同
41	ビクトリアスカレット	同	—	—	同
42	キシリジンスカレット X	同	—	—	Ponceau 2R
43	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
44	フ ロ ク シ ン II	同	—	—	同
45	ニューブリアントフロクシン セード	同	—	—	Pouceau R
46	ボンソRRエキストラコンク	—	不 適	生理的作用未詳	Pouceau 5R
47	食 料 エ ン ゼ 液	適	—	—	Bordeaux S
48	青 粉	同	—	—	Lichtgrün
49	色 素 青	同	—	—	同
50	食 料 青	同	—	—	同
51	同	同	—	—	同
52	食 料 著 色 色 素 青	同	—	—	同
53	エ リ オ グ リ ン	同	—	—	同
54	エリオフードグリーンB	同	—	—	同
55	ナフタミングリーン	同	—	—	同
56	リ ヒ ト グ リ ン	同	—	—	同
57	同	同	—	—	同
58	同	同	—	—	同
59	ニューブリアントグリーンS	同	—	—	同
60	黄	—	不 適	Auramin より成る	—
61	黄 粉	適	—	—	Naphtolgelb S
62	色 素 黄	同	—	—	同
63	食 料 黄	同	—	—	同
64	食 料 著 色 色 素 赤 口 黄	同	—	—	同
65	食 料 著 色 色 素 黄	—	不 適	Auramin より成る	—
66	同	—	同	同	—
67	タートラゼンコンク	適	—	—	Tartrazin

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
68	タートラヂンコンク	適	—	—	Tartrazin
69	同	同	—	—	同
70	タートラヂン	同	—	—	同
71	タートラヂンコンク	同	—	—	同
72	同	同	—	—	同
73	オーラミン	—	不 適	Auramin より成る	—
74	オーラミンコンク	—	同	同	—
75	オーラミンOコンク	—	同	同	—
76	ナフトールゲルブ	適	—	—	Naphtolgelb S
77	ナフトールゲルブS エキストラ	同	—	—	Tartrazin
78	ナフトールエロー	同	—	—	Naphtolgelb S
79	ニューブリアントエローN	同	—	—	同
80	レモンエロー	同	—	—	同
81	オレンジ ROX	—	不 適	Orange II より成る	—
82	ジャマンオレンジ	—	同	同	—
83	ブ ロ ン	—	同	Bismarkbraun より成る	—
84	エシールバイオレットコンク	—	同	Methylviolettより成る	—
85	アシドバイオレット6BN	適	—	—	Säureviolett 6BN
86	カラメル	—	不 適	ホルムアルデヒドを含む	Karamel
87	鬱 金 末	—	同	Auramin を含む	莖 黄
計	87 種	60	27		

昭和七年

1	Tartrazine (Wool Yellow) Extra Conc	適	—	—	Tartrazin
2	Bordeaux S (Wool Red 40F)	同	—	—	Bordeaux S
3	コンゴレッドアール	同	—	—	Congorot R, 砒素(百萬分中2g)
4	New Cocaine	同	—	—	Neucocaine
5	Ponceau R	同	—	—	Ponceau R
6	Fast Acid Green B	同	—	—	Echtsäuregrün B
7	Alizarine Blue	同	—	—	Alizarinblau
8	Alphazurine F.G	同	—	—	Alphazurine
9	Croceine Orange	同	—	—	Croceine Orange
10	Orange G	同	—	—	Orange G
11	Acid Green extra	同	—	—	Säuregrün L extra
12	ボ ル ド - S	—	不 適	亜鉛並多量の鐵を含む	—
13	日之出松印食用紅	適	—	—	Neucocaine 及 Jod, Brom 含有 Fluorescein 色素並澱粉より成る
14	ノイコクチン	同	—	—	Neucocaine

番號	名 稱	適 否 判 定		不 適 理 由	摘 要
		適	不 適		
15	日 之 出 松 印 食 用 黄	適	—	—	Tartrazin
16	同 青	同	—	—	Lichtgrün SF gelblich
17	ブリリアントボンソー 4RX	—	不 適	Brilliant Croceine M の毒性未詳	Neucocceine 及 Brilliant Croceine M 並少量の澱粉より成る
18	食 料 紅	適	—	—	Phloxin
19	食 料 黄	—	不 適	Auramin より成る	—
20	食 料 青	適	—	—	Lichtgrün
21	結 品 花 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	—
22	同	—	同	同	—
23	食 料 用 黄	適	—	—	Naphtolgelb S
24	食 料 用 青	—	不 適	亜 鉛 を 含 む	Lichtgrün
25	食 料 用 赤	—	同	Rhodamin より成る	—
26	食 料 黄	適	—	—	Naphtolgelb S
27	色 粉 花 紅	—	不 適	Rhodamin より成る	—
28	ナフトールゲルブ S	適	—	—	Tartrazin
29	アシドファストグリーン G	同	—	—	Lichtgrün
30	色 粉 赤 色	同	—	—	Bordeaux S
31	色 粉 崩 黄 色	同	—	—	Lichtgrün
32	色 粉 黄 色	同	—	—	Naphtolgelb S
33	レモンエロー X トラコンク	—	不 適	鉛 を 含 む	同
34	フロクシン PB コンク	適	—	—	Phloxin
35	ナフタリングリン T コンク	同	—	—	Lichtgrün
36	ナフタミン グリン	同	—	—	同
37	フ ロ ク シ ン	同	—	—	Phloxin
38	レモンエローエキストラ	同	—	—	Naphtolgelb S
39	ファストグリーン GG	同	—	—	Lichtgrün
40	レモンエロー X トラ	同	—	—	Naphtolgelb S
41	フロクシン コンク	同	—	—	Phloxin
42	食 料 紅	同	—	—	Eosin
43	純 ボ ル ド - S	同	—	—	Bordeaux S
44	食 料 黄	同	—	—	Naphtolgelb S
45	食 料 青	同	—	—	Lichtgrün
46	食 料 紅	同	—	—	Phloxin
47	タ ー ト ラ デ ン	同	—	—	Tartrazin
48	リヒトグリーン SF	—	不 適	銅 を 含 む	Lichtgrün
計	48 種	38	10		

9. 湯 の 花

番 號	名 稱	性 状	硫酸カリウム K_2SO_4	クロール ナトリウム $NaCl$	硫酸ナトリウム Na_2SO_4	硫酸カルチウム $CaSO_4$	炭酸カルチウム $CaCO_3$	酸化カルチウム CaO	硫酸マグネシウム $MgSO_4$	酸化マグネシウム MgO
1	湯 の 花	帯黄白色の塊にして殆ど水に不溶鹽酸には炭酸を發しつつ溶解す	—	—	—	0.32	95.91	2.96	—	—
2	同	稍濕潤せる白色の固塊	—	—	—	—	—	—	—	—
3	同	類灰白色固塊水に僅に溶解す	—	—	—	—	—	—	—	—
4	同	淡 黄 色 粉 末	—	—	—	—	—	—	—	—
5	同	類 白 色 粉 末 及 塊	—	—	—	—	—	1.39	—	—
6	同	黄 色 の 粉 末	—	—	—	—	—	—	—	—
7	同	類 灰 色 の 粉 末 及 粒	—	—	(酸化ナトリウム) 3.65	—	—	1.28	—	1.98
8	同	白色の塊にして水には殆ど溶解せず鹽酸には炭酸を發しつつ溶解す	—	—	—	—	—	53.39	—	0.42
9	同	赤褐色泥狀物にして水には殆ど溶解せず鹽酸には炭酸を發しつつ溶解す	—	—	—	—	—	—	—	—
10	同	類 黄 色 の 粉 末	—	—	—	—	—	0.30	—	0.08
11	同	白 色 繊 維 狀 の 結 晶	—	—	—	—	—	—	—	—
12	同	—	—	—	—	—	—	54.98	—	0.47
13	同	淡 黄 色 の 粉 末	—	—	—	—	—	0.01	—	0.01
14	同	青白色稍濕潤せる結晶性塊にして大部分水に溶解す	(酸化カリウム) 3.35	—	—	—	—	—	—	—
15	同	類灰色の粉末にして大部分は水に溶解す	—	—	—	—	—	3.38	—	—
16	同	類白色の粉末にして大部分は水に溶解す	—	—	—	—	—	5.00	—	—
17	同	灰白色の粗塊にして水溶液は酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.83	—	1.00
18	同	淡黄色粗末にして水に僅に溶解して酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.26	—	0.35
19	同	白色粗塊強き收斂味を有し水溶液は酸性なり	—	—	—	—	—	0.14	—	0.23
20	同	淡黄綠色の粉末にして水浸液は弱酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.62	—	0.56
21	同	帶綠灰白色粉末にして水に僅に溶解し弱酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.59	—	0.46
22	同	類黄褐色粗塊にして水に僅に溶解し微弱アルカリ性を呈す	—	—	—	—	—	33.20	—	1.74
23	同	灰黄色の粗塊にして水に僅に溶解し微弱アルカリ性を呈す	—	—	—	—	—	51.16	—	0.18
24	同	灰白色粗末にして水に僅に溶解し微弱酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	64.06	—	0.11
25	同	赤褐色の粉末にして水には一部溶解し弱アルカリ性を呈す	(クロールカリウム) 0.39	2.63	—	0.02	(重炭酸カルチウム) 9.36	—	—	(重炭酸マグネシウム) 0.88
26	同	類黄白色顆粒狀物質	—	—	—	1.28	—	—	0.83	—
27	同	類白色粗末にして酸類には大部分泡起して溶解す	—	12.10	5.55	(クロールカルチウム) 4.18	21.64	—	—	—
28	同	赤 褐 色 の 粉 末	—	—	—	—	—	(Caとして) 0.98	—	(Mgとして) 0.16
29	同	赤 褐 色 の 粉 末	—	—	—	—	—	(Caとして) 0.53	—	(Mgとして) 0.10

及 浴 劑 類

酸化マンガン MnO	酸化鉄 Fe ₂ O ₃	酸化アルミニウム Al ₂ O ₃	遊離硫黄	珪砂	結合炭酸 CO ₂	結合硫酸 SO ₃	遊離硫酸 H ₂ SO ₄	珪酸 SiO ₂	水分	焼灼減失量	備考
—	0.28	0.28	—	0.09	—	—	—	—	—	—	クロール、マグネシウム各痕跡
—	7.12	—	—	—	—	—	0.59	59.76	31.00	—	—
—	11.91	—	13.65	—	—	0.61	1.66	37.23	—	51.15	（焼灼残渣） 磷酸(P ₂ O ₅)0.42
—	2.01	—	94.42	—	—	—	0.10	2.34	0.80	—	水に可溶成分 0.43
—	0.90	9.80	34.86	—	—	—	—	44.30	7.17	—	水に可溶成分 1.98
—	—	—	92.10	—	—	—	—	—	4.20	1.34	（焼灼残渣）
—	3.70	7.90	—	—	—	4.79	0.14	52.25	—	24.45	—
3.85	—	—	—	0.03	—	痕跡	—	—	—	—	クロール、磷酸各痕跡
—	12.31	—	—	痕跡	—	痕跡	—	—	—	86.66	クロール、カルチウム各痕跡
—	0.70	0.80	87.30	—	—	—	—	4.45	—	93.64	其他夾雜物 0.31
—	—	11.15	—	—	—	36.00	—	—	45.89	—	—
—	0.56	0.09	—	—	42.77	—	—	—	—	—	—
—	0.01	0.05	82.75	—	—	2.96	—	0.06	11.95	—	クロール C.04
—	2.58	10.94	0.45	—	—	38.36	2.45	—	—	45.50	—
—	8.26	14.86	7.50	—	—	8.46	—	51.20	—	19.00	—
—	0.90	4.15	0.80	—	—	2.09	—	83.35	—	6.55	—
—	3.20	16.97	0.14	—	—	5.92	—	70.00	—	8.00	—
—	0.80	0.92	88.02	—	—	2.24	0.86	2.62	—	96.07	—
—	0.32	17.68	—	—	—	34.29	—	—	—	77.00	—
—	0.48	0.16	89.89	—	—	0.69	—	4.75	—	93.59	—
—	0.64	1.30	87.98	—	—	0.74	—	4.22	—	92.54	—
—	1.60	21.60	—	—	32.00	1.75	—	0.36	—	12.26	—
—	1.40	16.91	—	—	33.19	1.13	—	0.10	—	0.52	—
—	0.84	2.18	—	—	34.01	0.25	—	0.31	—	1.11	—
—	41.84	0.12	—	20.68	—	—	—	—	20.55	—	重炭酸ナトリウム 0.77, 其他夾雜物 2.77
（硫酸々化鉄） 11.52	（硫酸鉄） 14.47	（硫酸アルミニウム） 29.93	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	3.55	—	—	—	—	26.15	—	炭酸ナトリウム 26.83
—	（Feとして） 33.06	（Alとして） 0.77	—	—	—	—	1.59	—	32.93	—	磷酸 0.67, クロール 0.15, 有機質 6.08, 鹽酸不溶分 25.20
—	（Feとして） 38.23	（Alとして） 1.49	痕跡	0.50	—	—	—	—	38.09	—	有機質 9.38, 鹽酸不溶分 10.59

番 號	名 稱	性 状	硫酸カリウム K_2SO_4	クロール ナトリウム $NaCl$	硫酸ナトリウム Na_2SO_4	硫酸カルチウム $CaSO_4$	炭酸カルチウム $CaCO_3$	酸化カルチウム CaO	硫酸マグネシウム $MgSO_4$	酸化マグネシウム MgO
30	湯 の 花	黄褐色粉末にして水に殆ど溶解せず	—	—	—	—	—	0.15	—	0.11
31	同	—	—	—	—	—	93.99	1.53	—	—
32	同	—	—	—	—	—	—	1.76	—	—
33	同	灰色の土にして水に殆ど溶解せず	—	—	—	—	—	—	—	—
34	同	類白色の粉末にして水に僅かに溶解し酸性を呈す	—	—	—	—	—	—	—	—
35	同	淡黄色小塊にして水に大部分溶解し酸性を呈す	—	—	—	0.56	—	—	2.73	—
36	沈 澱 湯 の 花	類 灰 色 の 塊 及 粉 末	—	—	—	—	—	(Na_2O を 含む) 2.22	—	—
37	鹽原新湯温泉湯の花	類 白 色 の 粗 末	—	—	—	—	—	—	—	—
38	精製湯の花	淡 黄 白 色 の 塊	—	—	—	—	—	0.09	—	—
39	草津湯の花	淡 黄 色 粉 末	—	—	—	—	—	0.04	—	0.02
40	草津温泉湯の花	淡黄色粘土状物質	—	—	—	—	—	微 量	—	—
41	同	類黄色の粉末にして水に僅に溶解し酸性を呈す	—	—	—	—	—	—	—	—
42	同	類 黄 色 粉 末	—	—	—	—	—	0.05	—	0.06
43	草津温泉元素	黄 白 色 粉 末	—	—	—	—	—	—	—	—
44	㊦甲草津湯の花	類黄色の粉末水浸液は微弱酸性を呈す	—	—	—	—	—	0.14	—	0.24
45	天然産正眞草津湯の花	類黄色粉末にして水には一部分溶解して酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	(Ca として) 0.04	—	(Mg として) 0.01
46	正眞草津湯の花	—	—	—	—	—	—	—	—	—
47	立山湯の花	灰 白 色 の 粉 末	—	—	—	—	—	0.88	2.48	0.78
48	蓮華温泉湯の花	灰白色粉末にして水に僅に溶解し酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	—	—	1.62
49	天然白山湯の花	淡褐類灰白色塊片にして酸類に泡沸して殆ど溶解す	—	—	—	0.22	95.47	3.88	—	—
50	有馬温泉湯の花	褐色の粉末にして其水溶液は殆ど中性反應を呈す	—	3.28	—	2.40	—	—	—	—
51	改良煮詰湯の花	類白色泥状の物質にして水には殆ど溶解し強酸性反應を呈す	0.12	0.03	1.78	0.55	—	—	0.16	—
52	天 然 湯 の 花 靈 泉 華	帶黄淡類灰色の粗末にして水浸液は弱酸性を呈す	0.93	—	—	2.64	—	—	0.27	—
53	天然湯の花ラヂオン	淡灰色の塊片水浸液は弱酸性を呈す	0.88	—	—	0.36	—	—	—	—
54	白 山 湯 の 花	帶褐淡灰色の塊片にして酸類には少許の不溶分を残し泡沸して溶解す	—	—	—	1.12	96.25	—	—	(Ca として) 1.22
55	鹿兒島縣下山三城湯の花	帶黄灰白色の小塊及粉末にして水溶液は酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	—	—	—
56	鑛 泉 湯 の 花	淡黄緑色半透明の塊にして水には殆ど透明に溶解し酸性反應を呈す	1.61	—	—	—	—	—	1.47	—
57	精製北辰ライト湯 の 華	—	0.03	(Na_2O として) 0.02	—	64.52	(CaO として) 33.22	—	0.82	—
58	純正山上印別府湯の花	淡黄色結晶性塊片又は粉末にして水に溶解し酸性を呈す	—	—	—	—	—	—	0.64	—

[illegible]

番號	名 稱	性 狀	硫酸カリウム K_2SO_4	クロール ナトリウム $NaCl$	硫酸ナトリウム Na_2SO_4	硫酸カルチウム $CaSO_4$	炭酸カルチウム $CaCO_3$	酸化カルチウム CaO	硫酸マグネシウム $MgSO_4$	酸化マグネシウム MgO
59	沼尻白色湯の花	帶黄白色の粉末なり	—	—	—	—	—	—	—	—
60	雲仙新湯の花	帶褐類白色の粗末にして水に潤潤を呈して溶解し酸性反應を呈す	—	—	—	0.80	—	—	3.59	—
61	靈湯の花	—	—	—	—	—	—	—	—	—
62	天然カルチウム温泉湯の花	灰白色の粗末にして殆ど水に溶解せず中性反應を呈す	—	—	—	—	7.69	—	—	(炭酸マグネシウム) 3.61
63	神威湯湯の花	帶黄白色の粉末なり	—	—	—	—	—	—	—	—
64	精製硫黄湯の花	—	—	—	—	—	—	—	—	—
65	天然湯の花ラヂオン	淡灰色の塊片にして水浸液は弱酸性を呈す	0.88	—	—	0.36	—	—	—	—
66	鑛泉華(一名湯の花)	少しく濕潤せる繊維狀の塊にして淡黄褐色を呈す	—	—	—	—	—	—	1.44	—
67	泥尻白色湯の花	帶黄白色の粉末	—	—	—	—	—	—	—	—
68	浴用の素	灰色の塊片にして水に一部分溶解し弱酸性を呈す	—	—	—	—	—	0.34	—	0.66
69	泉華	—	—	—	—	—	—	—	—	—
70	カルチウム湯の素	灰白色の粗塊殆ど水に溶解せず	—	—	—	—	6.57	—	—	(炭酸マグネシウム) 3.33
71	神威湯(湯の花)	帶黄白色の粉末	—	—	—	—	—	—	—	—
72	湯の素	類白色粉末	(クロール及硫酸アルカリ)微量	(鹽砂) 23.58	—	—	—	—	—	—
73	シキシマ	灰白色の粉末にして水に一部分溶解し酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.52	—	0.55
74	湯の素	淡類褐色の粉末にして水に僅に溶解す	—	—	—	—	—	0.02	—	0.21
75	浴用天然温泉の素	灰白色の粉末にして水に僅に溶解して酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.01	—	0.23
76	バーデン	類黄色の粉末にして水には僅に溶解して酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.15	—	0.14
77	温泉原料ヘルス	類黄灰色の粉末	—	—	—	—	—	0.15	—	3.81
78	温泉沈澱物	類白色濕潤せる破碎し易き塊	—	—	—	—	—	53.00	—	0.20
79	鑛泉沈澱物	褐色の粉末	—	—	—	—	—	2.37	—	—
80	新沼尻温浴劑	類黄色の粉末にして僅に水に溶解し酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	—	—	3.62
81	鑛泉華	類灰色の粗末にして水に僅に溶解し酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	—	—	1.37
82	鑛泉沈澱物	灰黑色の粗塊にして水浸液は酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.36	—	0.66
83	シロアム温浴劑	灰白色粉末にして水に僅に溶解し微弱酸性反應を呈す	—	—	—	—	—	0.36	—	0.62

酸化マンガン MnO	酸化鐵 Fe ₂ O ₃	酸化アルミニウム Al ₂ O ₃	遊離硫黃	珪砂	結合炭酸 CO ₂	結合硫酸 SO ₃	遊離硫酸 H ₂ SO ₄	珪酸 SiO ₂	水分	熾灼減失量	備考
—	0.57	0.46	49.05	48.14	—	—	0.56	—	1.20	—	
(硫酸マンガン) 0.22	(硫酸酸化鐵) 4.67 (硫酸亞酸化鐵) 4.86	(硫酸アルミニウム) 37.15	0.45	6.95	—	—	—	—	(差分) 41.31	—	
—	(硫酸酸化鐵) 19.20 (硫酸亞酸化鐵) 2.19 (酸化鐵) 5.82	(硫酸アルミニウム) 11.58 (硫酸アルミニウム) 11.72	—	36.82	—	—	1.96	—	10.71	—	カルチウム、マンガ ン痕跡
—	(炭酸鐵) 4.62	(炭酸アルミニウム) 4.52	—	(土砂) 78.66	—	—	—	—	0.92	—	クロール及アルカリ 各痕跡
—	—	—	84.13	—	—	—	4.00	—	7.29	—	有機物(差分)2.95, 其他鑛質物 1.63
—	0.11	90.86	0.23	—	—	—	2.96	—	(差分) 5.84	—	
—	(炭酸鐵) 0.55	(硫酸アルミニウム) 27.03	66.20	—	—	—	—	—	4.05	—	硫酸アルミニウム 0. 92
—	5.45	(硫酸アルミニウム) 24.87	—	1.35	—	—	—	—	(差分) 46.70	—	硫酸酸化鐵 11.07, 硫 酸亞酸化鐵 9.12
—	0.59	0.46	49.05	48.14	—	—	0.56	—	1.20	—	
—	2.14	1.82	—	76.10	—	1.02	—	—	—	—	磷酸(P ₂ O ₅) 0.12, クロ ール, アルカリ類各痕跡
—	—	—	89.33	—	—	—	2.52	—	—	—	鑛物質 4.24 (Fe0.91) 水分其他有機差分3. 91
—	(硫酸鐵) 5.79	(炭酸アルミニウム) 4.20	—	(砂土) 79.31	—	—	—	—	0.80	—	
—	—	—	84.13	—	—	—	4.00	—	7.29	—	鑛物質 1.63, 有機質 (差分)2.95
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	水に可溶分 24.11, 水 に不溶分 71.77
—	1.00	0.91	微量	(重酸不溶分) 89.08	—	2.55	—	—	5.39	—	磷酸(P ₂ O ₅) 0.08, 其他 アルカリ微量, クロ ール痕跡
—	4.24	5.48	0.02	(同) 80.54	—	—	—	—	(差分) 9.49	—	
—	1.71	0.57	0.10	(同) 83.35	—	2.14	—	—	—	—	
—	1.62	1.01	0.02	(同) 70.70	—	0.76	0.18	—	—	—	磷酸(P ₂ O ₅) 0.03, 水分 及アルカリ微量
—	7.32	1.08	0.21	—	—	2.08	—	67.40	—	—	
—	0.06	0.09	—	—	41.80	—	—	—	4.30	—	
—	54.53	5.24	—	—	1.20	—	—	10.73	—	29.18	
—	—	23.10	7.06	—	—	5.18	0.28	51.70	—	19.42	
—	3.39	10.78	—	—	—	4.49	0.20	49.18	—	26.85	
—	20.92	6.78	0.79	—	—	13.85	—	40.75	11.50	—	
—	2.45	0.44	—	—	—	0.82	—	85.59	—	7.33	