

依頼者 株式会社 微酸研

検体名 微酸性電解水

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町52番1号



検体採取時刻 2016年10月14日10時30分
 検体採取場所 株式会社 微酸研103号室 微酸性電解水生成装置出口水
 検体採取者氏名 加藤貴美代
 検体採取者所属 株式会社 微酸研

2016年(平成28年)10月17日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	基準	結果	定量下限	注	方法
一般細菌	100以下/ml	30以下/ml	1	
大腸菌群	検出されない	検出せず	1	
カドミウム	0.01mg/L以下	検出せず	0.001 mg/L	1	1
水銀	0.0005mg/L以下	検出せず	0.0001 mg/L	1	2
鉛	0.1mg/L以下	検出せず	0.005 mg/L	1	1
ヒ素	0.05mg/L以下	検出せず	0.001 mg/L	1	3
六価クロム	0.05mg/L以下	検出せず	0.005 mg/L	1	1
シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01mg/L以下	検出せず	0.001 mg/L	1	4
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L以下	1.2 mg/L	1	5
フッ素	0.8mg/L以下	0.07 mg/L	1	5
有機リン	0.1mg/L以下	検出せず	0.02 mg/L	1	6
亜鉛	1.0mg/L以下	0.06 mg/L	1	1
鉄	0.3mg/L以下	検出せず	0.03 mg/L	1	1
銅	1.0mg/L以下	0.04 mg/L	1	1
マンガン	0.3mg/L以下	検出せず	0.005 mg/L	1	1
塩素イオン	200mg/L以下	29 mg/L	1	5
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300mg/L以下	60 mg/L	1	7
蒸発残留物	500mg/L以下	130 mg/L	1	8
陰イオン界面活性剤	0.5mg/L以下	検出せず	0.1 mg/L	2	6
フェノール類	0.005mg/L以下	検出せず	0.005 mg/L	1	6
有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10mg/L以下	1.0 mg/L以下	1	7
pH値	5.8~8.6	6.4(21℃)	1	9
味	異常でない	異常なし	1	10
臭気	異常でない	異常なし	1	10
色度	5度以下	1度以下	1	11
濁度	2度以下	1度以下	1	12

判定: 基準に適合。

試験検査責任者 嶋内裕

注1. 食品, 添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第1食品B食品一般の製造, 加工及び調理基準の5の表の基準

 注2. 食品, 添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第1食品B食品一般の製造, 加工及び調理基準の5の表の基準。
 定量下限は妨害成分共存のため, 0.1 mg/Lとした。

水質検査結果成績書

page 2/2

依頼者 株式会社 微酸研

検体名 微酸性電解水

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町52番1号



検体採取時刻 2016年10月14日10時30分
検体採取場所 株式会社 微酸研103号室 微酸性電解水生成装置出口水
検体採取者氏名 加藤貴美代
検体採取者所属 株式会社 微酸研

2016年(平成28年)10月17日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

方法1 誘導結合プラズマ発光分光分析法	方法2 還元気化-原子吸光光度法
方法3 水素化物発生-原子吸光光度法	方法4 イオンクロマトグラフ-ホストラム吸光光度法
方法5 イオンクロマトグラフ法	方法6 吸光光度法
方法7 滴定法	方法8 重量法
方法9 ガラス電極法	方法10 官能法
方法11 比色法	方法12 比濁法

以上