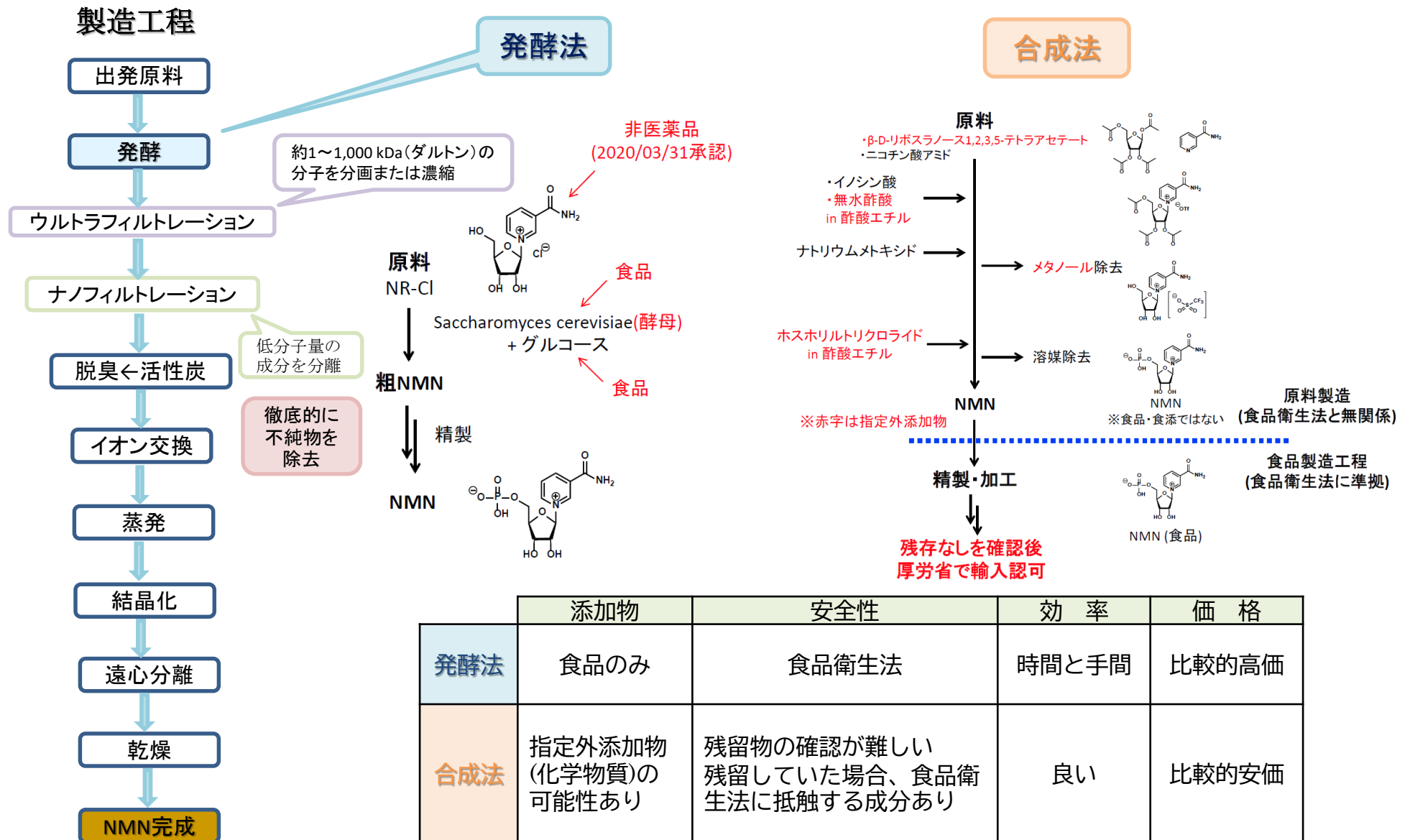


(弊社)発酵法と合成法の違い



製品規格

他社製品との比較

	原材料
弊社	β-ニコチンアミドモノヌクレオチド、澱粉、食用精製加工油脂/HPMC
A社	ニコチンアミドモノヌクレオチド／デキストリン、HPMC、ステアリン酸Ca、ゲル化剤(ジェランガム)
B社	NMN(国内製造)、マルチトール／結晶セルロース、ナイアシン、ステアリン酸Ca、微粒二酸化ケイ素、パンテン酸、V.B6、V.B1、葉酸、V.B12
C社	β-ニコチンアミドモノヌクレオチド、澱粉分解物/HPMC、ステアリン酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、ゲル化剤(ジェランガム)、二酸化ケイ素



分析試験成績書

第 2115744001-0101 号
2021年11月16日

依頼者 株式会社ライフエボリューションジャパン

検体名 NMN5000HCP
Lot:211008

一般社団法人
日本食品分析センター
東京都中央区千代田4-1-1



2021年11月02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	結果	定量下限	注	方法
水分	3.0 g/100g	---		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	17.8 g/100g	---	1	窒素法
脂質	3.2 g/100g	---		酸分解法
灰分	1.3 g/100g	---		遊離炭化法
炭水化物	74.7 g/100g	---	2	---
kJ(100g)	399 kcal/100g	---	3	---
カロリー	54.0 mg/100g	---		原子吸光光度法
食塩相当量	0.137 g/100g	---	4	---

注1. 窒素・たんぱく質換算係数: 6.25
注2. 食品成分基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式: 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
注3. 食品成分基準(平成27年内閣府令第10号)によるkJ(100g)-換算係数: たんぱく質, 4; 脂質, 9; 炭水化物, 4
注4. 計算式: 11154 x 2.14

頁 上

製品規格分析表

製品名 : β-NMN(国内製造) ✓

原材料名 : β-ニコチンアミド・モノヌクレオチド

ロット: 211202 ✓

分析項目	規格	結果
性状	:白色から黄白色の結晶性粉末	適 ✓
純度	:99%以上	99.90% ✓
水分	:3%以下	適 ✓
pH	:2.0~4.0	3.4 ✓
ヒ素	:1ppm以下	適 ✓
重金属	:10ppm以下	適 ✓
一般生菌数	:1,000/g以下	適 ✓
大腸菌群	:陰性	陰性 ✓
サルモネラ菌	:陰性	陰性 ✓

賞味期限: 製造より2年間 ✓

保管条件: 直射日光を避け、冷暗所で保管(未開封時)



株式会社ライフエボリューションジャパン