

認定番号

RTL04410

認定証 附属書

(1/3頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般社団法人 埼玉県食品衛生協会 検査センター
機関所在地	埼玉県さいたま市大宮区上小町 1450 番地

1) 試験を実施する事業所

事業所名称	一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター
〒	330-0855
所在地	埼玉県さいたま市大宮区上小町 1450 番地
恒久的施設で行う試験か、 現地試験かの別	<input checked="" type="checkbox"/> 恒久的施設で行う試験 <input type="checkbox"/> 現地試験

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.1.
対象品目	食品

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1 規格試験	たんぱく質	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 窒素定量換算法 SOP: 成分分析標準作業書
	脂質	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 脂質 エーテル抽出法 SOP: 成分分析標準作業書
	脂質	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 脂質 酸分解法 SOP: 成分分析標準作業書
	脂質	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 脂質 クロロホルム-メタノール混液抽 出法



認定番号

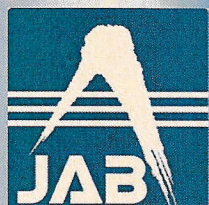
RTL04410

認定証 附属書

(2/3頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般社団法人 埼玉県食品衛生協会 検査センター
機関所在地	埼玉県さいたま市大宮区上小町 1450 番地

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
		SOP：成分分析標準作業書
	脂質	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 脂質 レーゼゴットリーブ法
	炭水化物	SOP：成分分析標準作業書 栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 炭水化物 差し引き法
	灰分	SOP：成分分析標準作業書 栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 灰分 直接灰化法
	水分	SOP：成分分析標準作業書 栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 水分 常圧加熱乾燥法
	熱量	SOP：成分分析標準作業書 栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) 熱量 修正アトウォーター
		SOP：成分分析標準作業書



認定番号

RTL04410

認定証 附属書

(3/3頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般社団法人 埼玉県食品衛生協会 検査センター
機関所在地	埼玉県さいたま市大宮区上小町 1450 番地

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.2.
対象品目	食品

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1 規格試験	ナトリウム (食塩相当量)	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) ナトリウム ICP 発光分光分析法 (塩酸抽出法) (一部変更: 試料採取量) SOP: 成分分析標準作業書
	カリウム	栄養成分等の分析法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号 通知「食品表示基準について」別添) カリウム ICP 発光分光分析法 (塩酸抽出法) (一部変更: 試料採取量) SOP: 成分分析標準作業書

【認定証に係る注記】

1)この認定は、上記規格に規定されたラボラトリ活動を対象とするものであり、規格に含まれるその他の活動、例えばリスクマネジメント、リスクアセスメントの実施等はラボラトリの認定された能力の範囲には含まない。

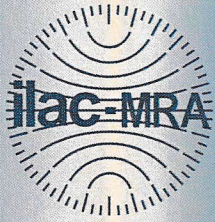
2)年号及び/又は版番号の表記がない場合、最新規格の発行後半年以内に最新版に対応した試験・校正・サンプリングを実施する。

3)FCC 向け EMC 試験所のみ

本認定は、試験対象品目が FCC 規制による承認を受けたことを意味するものではない。

FCC が承認した試験所の一覧は FCC ウェブサイト(<https://apps.fcc.gov/oetcf/eas/>) を参照のこと。

公益財団法人
日本適合性認定協会



Accreditation No.

RTL04410

Accreditation Certificate

Appendix

(Page 1/3)

Type of Laboratory	Testing
Name of Laboratory	Saitama Food Hygiene Association Research Laboratories
Address	1450, Kamikocyou, Oomiya_ku Saitama_shi Saitama, 330-0855 Japan

1) Premises on which testing activities are performed

Name of Premises	Saitama Food Hygiene Association Research Laboratories
Address	1450, Kamikocyou, Oomiya_ku Saitama_shi Saitama, 330-0855 Japan
Testing service at permanent facilities or on site testing service	<input checked="" type="checkbox"/> Testing service at permanent facilities <input type="checkbox"/> On site testing service

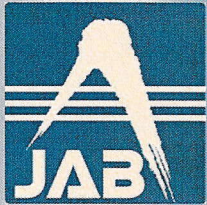
Scope of Accreditation

FIELD	M27 Food and Pharmaceutical Testing
CODE OF CIT* ¹	M27.A1.1.
MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	FOOD

*1 CIT: Classification of Item to be Tested

*2 TCT: Technical Classification of Test

CODE & NAME OF TCT* ²	PROPERTIES MEASURED	TEST METHOD STANDARD / STANDARD OPERATING PROCEDURE
B1 Standard method	Protein	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Protein, Kjeldahl nitrogen assay SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Lipid	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Lipid, The method of ether extraction, SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Lipid	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Lipid, The method of acid hydrolysis, SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Lipid	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Lipid, The method of chloroform-methanol extraction, SOP : Standard operating procedure for component analysis



Accreditation No.

RTL04410

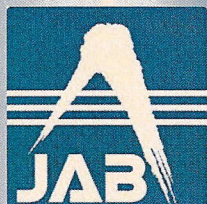
Accreditation Certificate

Appendix

(Page 2/3)

Type of Laboratory	Testing
Name of Laboratory	Saitama Food Hygiene Association Research Laboratories
Address	1450, Kamikocyou, Oomiya_ku Saitama_shi Saitama, 330-0855 Japan

CODE & NAME OF TCT ²	PROPERTIES MEASURED	TEST METHOD STANDARD / STANDARD OPERATING PROCEDURE
	Lipid	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Lipid, Roese Gottlieb method, SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Carbohydrates	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Carbohydrates, The method of deduction, SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Ash	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Ash, The method of directly ashing, SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Moisture	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Moisture, Air-oven drying method, SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Energy	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Energy, Revised Atwater method SOP : Standard operating procedure for component analysis



Accreditation No.	RTL04410
-------------------	----------

Accreditation Certificate

Appendix

(Page 3/3)

Type of Laboratory	Testing
Name of Laboratory	Saitama Food Hygiene Association Research Laboratories
Address	1450, Kamikoeyou, Oomiya_ku Saitama_shi Saitama, 330-0855 Japan

Scope of Accreditation

FIELD	M27 Food and Pharmaceutical Testing
CODE OF CIT*1	M27.A1.2.
MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	FOOD

*1 CIT: Classification of Item to be Tested
*2 TCT: Technical Classification of Test

CODE & NAME OF TCT*2	PROPERTIES MEASURED	TEST METHOD STANDARD / STANDARD OPERATING PROCEDURE
B1 Standard method	Sodium(Salt equivalents)	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Sodium, The method of ICP (Hydrochloric acid extraction method) (modified: sample amount) SOP : Standard operating procedure for component analysis
	Potassium	Analytical methods for nutrients(March 30, 2015 No.139 attachment Consumer Affairs Agency Food Labelling Division) Potassium, The method of ICP (Hydrochloric acid extraction method) (modified: sample amount) SOP : Standard operating procedure for component analysis

(Notes on Accreditation Certificate)

The laboratory is only accredited for laboratory activities outlined within the methods listed above. Reference to any other activity within these standards, such as risk management or risk assessment, does not fall within the laboratory's accredited capabilities.

When version information of standards or methods are not identified in the scope, laboratories shall adapt to use the current version of such standards within six months at latest from the issued date of current version.

Notes for EMC test laboratory for FCC

Accreditation does not imply acceptance to the FCC equipment authorization program. Please see the FCC website (<https://apps.fcc.gov/oetcf/eas/>) for a listing of FCC approved laboratories.

Japan Accreditation Board