

・牛乳、低脂肪牛乳、加工乳等

項目	試験方法	税抜金額（円）
熱量	計算値（修正アウォーター法）	—
（水分）	常圧加熱乾燥法 〈常圧乾燥法（直接法）〉	2,500
たんぱく質	ケルダール法	4,000
脂質	ゲルベル法	2,000
（灰分）	直接灰化法	3,000
炭水化物	計算値 (100-水分-たんぱく質-脂質-灰分)	—
食塩相当量	計算値 ナトリウム(mg/100g)×2.54/1000	—
（ナトリウム）	原子吸光光度法	5,500
栄養成分表示セット（ゲルベル法）		17,000
消費税		1,700
合計		18,700

・カルシウムを追加する場合は、通常6,050円（税込）のところ
3,300円（税込）で承ります。

・乳飲料（白物乳飲料）

項目	試験方法	税抜金額（円）
熱量	計算値（修正アウォーター法）	—
（水分）	常圧加熱乾燥法 〈常圧乾燥法（直接法）〉	2,500
たんぱく質	ケルダール法	4,000
脂質	ゲルベル法	2,000
（灰分）	直接灰化法	3,000
炭水化物	計算値 (100-水分-たんぱく質-脂質-灰分)	—
食塩相当量	計算値 ナトリウム(mg/100g)×2.54/1000	—
（ナトリウム）	原子吸光光度法	5,500
栄養成分表示セット（ゲルベル法）		17,000
消費税		1,700
合計		18,700

・甘味成分等（ミネラルを含む）を添加したものについては、
ゲルベル法、常圧加熱乾燥法が適用できない場合があります。
・カルシウムを追加する場合は、通常6,050円（税込）のところ
3,300円（税込）で承ります。