

・バター

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）	乳等省令法 〈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	乳等省令法	5,500
（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
	割引	▲ 1,500
栄養成分表示セット（レーゼ・ゴットリーブ法等）		19,000
	消費税	1,900
	合計	20,900

・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。

・チーズ類

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）	乾燥助剤法 〈常圧乾燥法（混砂法）〉	3,000
たんぱく質	ケルダール法	4,000
脂質	酸・アンモニア分解法 〈乳等省令法〉	5,000
（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
	割引	▲ 1,500
栄養成分表示セット（レーゼ・ゴットリーブ法等）		19,000
	消費税	1,900
	合計	20,900

・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。