校正用試料乳（成分用）の成分値

【2026年(令和8年) 11月分】

2026年(令和8年)11月分 校正用試料乳(成分用) の成分値は下表のとおりです。
測定機器の校正および精度確認、標準法等、標準値が必要な場合にご使用下さい。
各成分値の測定方法および計算方法は、下記《備考》欄に記載しております。
乳糖平均補正値についての説明は、当ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ『校正用試料乳』ﾀﾌﾞより「赤外分光多成分測定装置の校正方法(乳糖補正値等)の選択について」をご確認下さい。

次頁にISO/IEC 17025 様式の試験成績証明書を掲載しております。

(%)		No. 1	No. 2	No. 3	
水　　分		87.32	87.11	87.01	※1
乳脂肪分		3.42	3.80	4.18	※2
たんぱく質		3.72	3.58	3.41	※3
乳糖 ※4	ﾚｲﾝ･ｴｲﾉﾝ法	4.60	4.57	4.41	
	平均補正値 (補正数値※6)	4.54 (-0.06)	4.51 (-0.06)	4.35 (-0.06)	※5
全乳固形分		12.66	12.87	12.97	※7
無脂乳固形分		9.24	9.07	8.79	※8

使用期限　11月23日

次回発送予定 12月11日

《備考》 上記成分測定方法

※1　水　　分 ：100−全乳固形分−ブロノポール添加分(0.02%)
【ブロノポール添加分を考慮しておりますので、全乳固形分との合計は100にはなりません】

※2　乳脂肪分 ：ゲルベル法

※3　たんぱく質 ：ケルダール法

※4　乳　　糖 ：レイン・エイノン法(乳糖は無水乳糖で表示しています)

※5　乳糖平均補正値 ：乳糖(レイン・エイノン法)±補正数値

※6　補正数値 ：α値【全乳固形分−乳脂肪分−たんぱく質−乳糖(レイン・エイノン法)】の3試料平均−1.00

※7　全乳固形分 ：常圧乾燥法

※8　無脂乳固形分 ：全乳固形分ー乳脂肪分

【お問い合わせ先】

公益財団法人 日本乳業技術協会
TEL 03-3264-1921
FAX 03-3264-1569
測定値に関するお問い合わせ：事業部 太田
配布に関するお問い合わせ：事業部 佐々木

Testing LAB
RTL03520

JAPAN DAIRY TECHNICAL ASSOCIATION

証明書番号　CA260031-1
発行年月日　2026.11.13

試験成績証明書

依　頼　者　—
住　所　—
試　料　名　2026年（令和8年）11月分
　　校正用試料乳（成分用）

受付年月日　2026.11.12
製造年月日　—
記　号　下記のとおり

提出された試料について試験を行った結果は、下記の通りであることを証明いたします。

記

試　験　結　果

乳脂肪分(*1)

記号	報告値(%)	不確かさ(%)(*2)
No. 1	3. 42	0. 03
No. 2	3. 80	0. 03
No. 3	4. 18	0. 03

無脂乳固形分(*1)

記号	報告値(%)	不確かさ(%)(*2)
No. 1	9. 24	0. 05
No. 2	9. 07	0. 05
No. 3	8. 79	0. 05

試験実施日 … 2026年11月12日

(*1)　乳及び乳製品の成分規格等に関する命令中の牛乳の試験法の準用によった。
(*2)　報告される不確かさは信頼性レベル約95%を示す包含係数k=2として計算された拡張不確かさである。

以　上

公益財団法人 日本乳業技術協会
〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19（乳業会館）
TEL：03-3264-1921（代表）
FAX：03-3264-1569

試験成績証明書発行責任者　辻山　弥生

*この証明書を発行機関の書面による承認なしに一部分のみを複製して用いることを禁止します。