

## 卵黄レシチン L P L - 2 0 S 栄養成分等一例

キューピー株式会社  
ファインケミカル本部

成 分	分析値(100g 中)	備 考
エネルギー (kcal)	9 1 3	換算係数： 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)「卵類」
たんぱく質 (g)	0	理論値
脂 質 (g)	9 7	クロロホルム・メタノール混液抽出法
炭水化物 (g)	0	理論値
食塩相当量 (g)	0. 5	ナトリウム×2. 5 4
ナトリウム (mg)	2 0 6	原子吸光光度法
水 分 (g)	0. 5	カールフィッシャー法
灰 分 (g)	0. 5	直接灰化法
飽和脂肪酸 (g)	2 8	ガスクロマトグラフ法
トランス脂肪酸 (g)	0. 1	ガスクロマトグラフ法*
コレステロール (mg)	3 4 1 0	ガスクロマトグラフ法

\* トランス脂肪酸について、炭素数 14~22 のモノトランス脂肪酸、炭素数 18 のジ及びトリトランス脂肪酸を測定対象とした。

参考文献：AOAC 996.06、AOCS Ce 1h-05、基準油脂分析試験法 2.4.4.3-2013

※ 製造工程で使用しているエタノールが（分析値一例として）2.0%残留しております。  
このエタノールについてはエネルギー計算値には加えておりません。