

1. 食品薬品安全センター秦野研究所

第4回（加熱食肉製品中の黄色ブドウ球菌） 評価

当研究所の結果 No1.陽性 No2.陰性 良好

食品薬品安全センターの結果 No1.陽性 No2.陰性

第5回（鶏肉ペースト中のスルファジミジン）

	平均値	標準偏差	Zスコア	評価
当研究所の結果	0.1384	0.001382	0.55	良好
食品薬品安全センターの結果	0.1289	0.017089	—	

2. FAPAS

栄養成分	平均値	標準偏差	Zスコア	評価
当研究所の結果（水分）	55.9	0.090	0.2	良好
FAPASの結果（水分）	55.78	0.502	—	

	平均値	標準偏差	Zスコア	評価
当研究所の結果（灰分）	2.3	0.006	0.1	良好
FAPASの結果（灰分）	2.29	0.0810	—	

	平均値	標準偏差	Zスコア	評価
当研究所の結果（総脂肪）	14.2	0.009	-0.46	良好
FAPASの結果（総脂肪）	14.4	0.431	—	

	平均値	標準偏差	Zスコア	評価
当研究所の結果（窒素）	4.7	0.021	1.2	良好
FAPASの結果（窒素）	4.60	0.0828	—	

	平均値	標準偏差	Zスコア	評価
当研究所の結果（ヒドロキシプロリン）	1.584	0.014	0.3	良好
FAPASの結果（ヒドロキシプロリン）	1.55	0.101	—	