

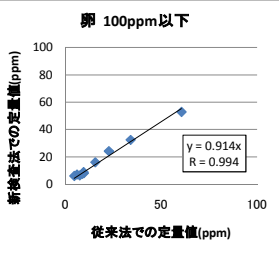
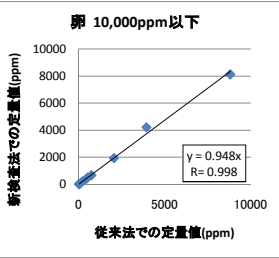
アレルギー物質を含む食品の検査方法の改良法の評価に関するガイドライン 同等性評価試験結果

●従来法との相関

複数の試料について、従来法 (FASTKITエライザVer. II) と新検査法 (FASTKITエライザVer. III) を用いて定量し、新検査法が従来法と同等であることが示された。具体的には、X軸に従来法による定量値、Y軸に新検査法による定量値をとってその相関をプロットし、Y切片をゼロとする近似直線 ( $Y=aX$ ) を算出、その傾き (a) が0.75~1.25の範囲であること、相関係数 (R) が0.9以上であることが示された。

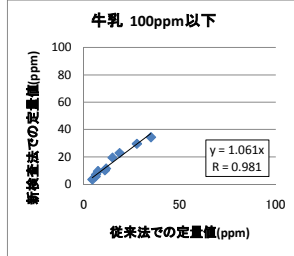
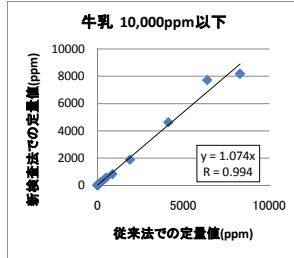
●卵

食品検体一覧	
10,000ppm以下	100ppm以下
パン1	米菓子
パン2	菓子1
クッキー1	菓子2
クッキー2	クッキー4
クッキー3	かまぼこ
クッキー4	コーヒーゼリー
菓子1	ソーセージ
米菓子	おしるこ
練り製品	白かゆ
麺	イチゴジャム



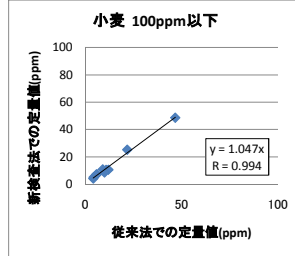
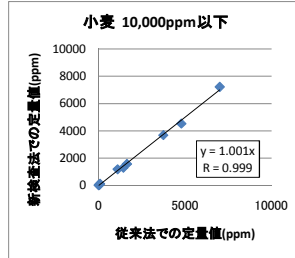
●牛乳

食品検体一覧	
10,000ppm以下	100ppm以下
パン1	パン1
パン2	パン6
パン3	クッキー2
パン4	クッキー4
パン5	スナック菓子3
パン6	調味料
クッキー1	コーヒーゼリー
クッキー2	かまぼこ
クッキー3	おしるこ
スナック菓子1	鶏肉団子
スナック菓子2	
菓子	
調味料	



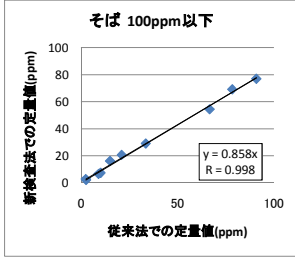
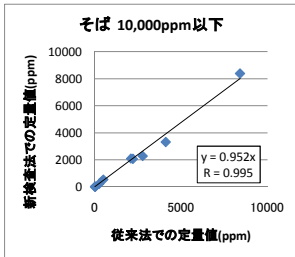
●小麦

食品検体一覧	
10,000ppm以下	100ppm以下
スナック菓子1	スナック菓子3
スナック菓子2	スナック菓子4
スナック菓子3	菓子1
スナック菓子4	菓子2
	菓子3
	菓子1
	白かゆ
	ソーセージ
	調味料1
	調味料2
	肉団子1
レトルトカレー	肉団子2
レトルトシチュー	かまぼこ
ミートソース	



●そば

食品検体一覧	
10,000ppm以下	100ppm以下
麺1	そば茶
麺2	麺3
雑穀米1	菓子4
雑穀米2	菓子5
菓子1	菓子6
菓子2	雑穀米2
菓子3	雑穀米3
菓子4	クッキー2
クッキー1	コーヒーゼリー
クッキー2	ソーセージ



●落花生

食品検体一覧	
10,000ppm以下	100ppm以下
パン2	カレー1
菓子1	カレー2
カレー2	菓子3
菓子2	菓子4
ドレッシング	菓子2
米菓1	パン2
カレー1	カレー4
せんべい1	せんべい2
菓子3	コーヒーゼリー
菓子4	トマトソース
菓子5	イチゴジャム

