

依頼者 ブノワ株式会社

検体名 超純水



2018年(平成30年)12月14日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
大腸菌群	検出せず	.....	1	.....
カドミウム	検出せず	0.001 mg/L	1	誘導結合プラズマ発光分光分析法
水銀	検出せず	0.0001 mg/L	1	還元酸化-原子吸光光度法
鉛	検出せず	0.005 mg/L	1	誘導結合プラズマ発光分光分析法
ヒ素	検出せず	0.001 mg/L	1	水素化物発生-原子吸光光度法
六価クロム	検出せず	0.005 mg/L	1	誘導結合プラズマ発光分光分析法
シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	検出せず	0.001 mg/L	1	イオンクロマトグラフ-ホストカラム吸光光度法
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	検出せず	0.1 mg/L	1	イオンクロマトグラフ法
フッ素	検出せず	0.05 mg/L	1	イオンクロマトグラフ法
有機リン	検出せず	0.02 mg/L	1	吸光光度法
鉄	検出せず	0.03 mg/L	1	誘導結合プラズマ発光分光分析法
マンガン	検出せず	0.005 mg/L	1	誘導結合プラズマ発光分光分析法
塩素イオン	検出せず	1.0 mg/L	1	イオンクロマトグラフ法
カルシウム, マグネシウム等(硬度)	検出せず	5.0 mg/L	1	滴定法
陰イオン界面活性剤	検出せず	0.02 mg/L	1	吸光光度法
フェノール類	検出せず	0.005 mg/L	1	吸光光度法
pH値	5.6(18℃)	.....	1	ガラス電極法
色度	1度以下	.....	1	比色法
濁度	1度以下	.....	1	比濁法

注1. 食品, 添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第1食品B食品一般の製造, 加工及び調理基準の5の表の基準

以上