日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年　正誤表（ウェブサイト）

ファイル名	頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正
第1部第1章	13	－	－	－	上から11行目	クロム（Chronium）	クロム（Chromium）
第1部第1章	13	－	－	－	上から11行目	モリブデン（Molybdenium）	モリブデン（Molybdenum）
第1部第1章	29	－	－	表2 脂肪酸	試料調製法	・・・魚介類はヘキサン－イソプロパノール抽出法。ソックスレー法、酸分解法、液－液抽出法。	・・・魚介類はヘキサン－イソプロパノール抽出法、酸分解法、液－液抽出法で脂質抽出後、エステル化

本ウェブサイトに掲載している電子データは2020年2月28日付けで修正版に差し替えています。