

品質規格書

2016年05月01日

製品名	粉末寒天 G-200
製造者	MSC CO.,LTD.(大韓民国)
輸入者	マリン・サイエンス株式会社

【 製品特徴 】

主に、低強度食品に最適です。

(乳製品、飲料、ドレッシング、マヨネーズ、チュアパックゼリー、嚥下用ゲル化剤、高齢者向け製品等)

本品はオゴノリ(*Gracilaria verrucosa*)から抽出された粉末寒天です。
低強度なゲルを形成し、食品にソフトな食感、優れた風味を与えます。

品質保証期限	開封前	製造日より24ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管)
	開封後	60日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管)
包装形態	外装	ダンボール箱
	内装	食品用 低密度PE袋
	内容量	20kg×1袋
食品へ使用時の表示例	寒天	

【 原材料情報 】

遺伝子組み換え原料	遺伝子組み換え原料及び、その加工品は使用していません
アレルゲン原料	アレルゲン特定27品目及び、米・魚介類に該当する原料は使用していません
牛由来原料	特定危険部位を含む畜肉由来原料は使用していません
残留農薬	農薬は一切使用していません
添加物	日本国内にて承認された加工助剤(珪藻土、酸、アルカリ)以外は使用していません

【 製品規格 】

規格項目	規格値	試験法	備考
色沢	白色～淡黄色	JAS(日本農林規格)	
水分	20.0 %以下	JAS(日本農林規格)	
粒度	60 メッシュ 95 %パス	JIS規格篩網通過	
ゼリー強度	100～200 g/cm ²	1.5% 20℃ 日寒水式	
pH	5.5 ～ 7.5	1.0% 60℃ pHメーター	
粗たん白	0.5 %以下	JAS(日本農林規格)	
熱湯不溶解性残留物	0.5 %以下	JAS(日本農林規格)	
粗灰分	4.0 %以下	JAS(日本農林規格)	
重金属(Pbとして)	10 μg/g以下	食品衛生検査指針	
鉛(Pbとして)	10 μg/g以下	食品衛生検査指針	
ヒ素(As ₂ O ₃)として)	3 μg/g以下	食品衛生検査指針	
一般生菌数	3,000 cfu/g以下	食品衛生検査指針	
大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針	