

品質規格書

2016年11月24日

製品名	食品添加物 ゲル化剤製剤 PJ-2MK (フルーツゼリー用)
製造者	マリン・サイエンス株式会社

【製品特徴】

【使用例】 りんごゼリー

<p>カラギナンは使用していません。</p> <p>本品は、チリ産の粉末寒天をベースに、カロブベーンガム(LBG)やキサンタンガム・塩類などで標準化したゼリー用製剤です。出来上がったゲルは、口当たりの良い弾力と低い離水が特徴です。溶解性にも優れております。</p>	<table border="1"> <tr><td>PJ-2MK</td><td>1.00%</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>12.00%</td></tr> <tr><td>リンゴ果汁</td><td>40.00%</td></tr> <tr><td>クエン酸</td><td>0.15%</td></tr> <tr><td>ビタミンC</td><td>0.05%</td></tr> <tr><td>香料</td><td>0.10%</td></tr> <tr><td>水</td><td>46.70%</td></tr> </table>	PJ-2MK	1.00%	砂糖	12.00%	リンゴ果汁	40.00%	クエン酸	0.15%	ビタミンC	0.05%	香料	0.10%	水	46.70%
PJ-2MK	1.00%														
砂糖	12.00%														
リンゴ果汁	40.00%														
クエン酸	0.15%														
ビタミンC	0.05%														
香料	0.10%														
水	46.70%														

【成分】		【品質保証期限】	
寒天	17.0 %	開封前	製造日より24ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管)
カロブベーンガム	21.0 %	開封後	30日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管)
クエン酸三ナトリウム	15.0 %	【包装形態】	
キサンタンガム	5.0 %	外装	ダンボール箱
食品素材	42.0 %	内装	食品用PE袋
		内容量	20kg×1袋
		【食品へ使用時の表示例】	
		寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)	
		使用目的により、ゲル化剤・増粘剤・安定剤または糊料より適切な用途名を併記して下さい	

【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	日本国内にて未承認の添加物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	12.0 %以下	JAS(日本農林規格)	
ゼリー強度	50 ~ 200 g/cm <sup>2</sup>	1.0%ゲル、20℃、レオメーター	
pH	7 ~ 9	1.0%溶液、60℃ pHメーター	
粘度	5 ~ 20 mPa・s	1.0% 溶液、75℃、B型粘度計	
ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	3 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	
重金属(Pbとして)	10 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	