

## 品質規格書

2015年07月21日

製品名	マリン菜パウダー S-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 】

ハム・ソーセージなどの加工食品や各種ブレンド用に最適です。  
本品は、厳選された紅藻類海藻(*Eucheuma denticulatum*)を衛生的な環境で洗浄後、乾燥・粉碎した食品用途の海藻粉末です。

- ①海藻が持つ粘度とゲル化性は、各種食品に安心してお使いいただけます。
- ②畜肉加工品や麺のつなぎなど、様々な加工食品の食感改良にお使い頂けます。
- ③牛乳や豆乳の存在で、非常に粘弾性の高いプリンが作れます。

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	30日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管)
包装形態	外装	ペーパー+ポリウーヴン 2重クラフトバッグ又はダンボール箱
	内装	食品用 低密度PE袋
	内容量	20kg
食品へ使用時の表示例	海藻粉末	

### 【 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
アレルギー原料	アレルギー特定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

### 【 製品規格 】

規格項目	規格値	試験法	備考
性状	粉末	目視	
乾燥減量	12.0 %以下	常圧加熱乾燥法	
粒度	200 メッシュ 95%パス	JIS規格篩網通過	
pH	6.0~8.0	1.5% 60℃ pHメーター	
重金属(Pbとして)	40.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	食品衛生検査指針	
鉛(AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	5.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下	食品衛生検査指針	
ヒ素(AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	4.0 $\mu\text{g}/\text{g}$ 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	
大腸菌	陰性	食品衛生検査指針	
カビ・酵母	100 cfu/g以下	食品衛生検査指針	