

## 品質規格書

2015年04月01日

製品名	食品添加物 精製カラギナン GS
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 】

ココア・乳製品用に最適です。  
本品は、紅藻類海藻(*Gigartina*)から抽出した天然の高分子多糖類であり、その成分は、100%Kappa-IIタイプの精製カラギーナンです。

- ①ココア粒子の沈降を防ぎます。
- ②乳製品のホエイ分離を防ぎます。
- ③食感とボディを改善します。

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	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	ゲル化剤(カラギナン) 使用目的により、ゲル化剤・増粘剤・安定剤又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	白～淡褐色の粉末で、臭いが無いか、又は僅かに臭いがある。	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
乾燥減量	12.0 %以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
粒度	80 メッシュ 98 %パス	JIS規格篩網通過	
pH	8.0 ~ 10.0	1.5% 60℃ pHメーター	
水ゲル強度	100 g/cm <sup>2</sup> 以下	1.5% 20℃ レオメーター	
塩ゲル強度	100~300 g/cm <sup>2</sup>	1.5%+0.2%KCl 20℃ レオメーター	
粘度	30.0 ~ 80.0 mPa・s	1.5% 75℃	
硫酸基(SO <sub>4</sub> )	18.0 ~ 24.0 %	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
灰分	15.0 ~ 40.0 %	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
酸不溶物	2.0 %以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
酸不溶性灰分	1.0 %以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
重金属(Pbとして)	20.0 μg/g以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
鉛(Pbとして)	5.0 μg/g以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	2.0 μg/g以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
一般生菌数	3,000 cfu/g以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
大腸菌群	陰性	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
大腸菌	陰性	食品添加物公定書(精製カラギナン)	
カビ・酵母	100 cfu/g以下	食品添加物公定書(精製カラギナン)	