

品質規格書

2016年05月01日

製品名	食品添加物 精製カラギナン HGE-A
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 】

乳製品・デザート用製剤などに最適です。
本品は、紅藻類海藻 (*Kappaphycus alvarezii*) 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-Caタイプの精製カラギーナンです。

- ①高い蛋白反応が特徴です。
- ②離水はほとんど発生しません。
- ③カロブベーンガムとの相乗性も大きく、弾力に富んだ高いゲル強度が得られます。
- ④金属イオン(K⁺・Ca⁺・Mg⁺など)との反応性が強く、高い塩ゲル強度が得られます。

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	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おりません
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おりません
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おりません
残留農薬	農薬は一切使用しておりません

【 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	7.5～9.5	1.5% 60℃ pHメーター	
水ゲル強度	200～400 g/cm ²	1.5% 20℃ レオメーター	
塩ゲル強度	800～1,200 g/cm ²	1.5%+0.2%KCl 20℃ レオメーター	
ミルクゲル強度	250 g/cm ² 以上	0.5% + 10% スキムミルク 20℃,レオメーター	
粘度	20.0～80.0 mPa・s	1.5% 75℃	
硫酸基(SO ₄)	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 ₂ O ₃ 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)	