

## 品質規格書

2016年04月01日

製品名	食品添加物 精製カラギナン製剤 KK-9F
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・ソーセージ用のピクル液に最適です。  
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のKappa-Kタイプの精製カラギナンを主成分とした製剤です。

- ①微粒子の為、冷水に分散し、分散液は沈降しにくいです。
- ②蛋白反応性に優れ、高いゲル強度が得られます。
- ③保水性が高く、歩留まりの向上が期待できます。

【成分】		【品質保証期限】	
カラギナン	83.0 %	開封前	製造日より24ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管)
塩化カリウム	15.0 %	開封後	30日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管)
キサントガム	2.0 %	【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
		内装	食品用 PE袋
		内容量	20kg×1袋
【食品へ使用時の表示例】			
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

### 【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	200 メッシュ 95 %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	700~900 g/cm <sup>2</sup>	1.5% 20℃ レオメーター	
ミルクゲル強度	150~200 g/cm <sup>2</sup>	0.5% + 10% スキムミルク 20℃,レオメーター	
粘度	20 mPa・s 以上	1.5% 75℃	
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)	40.0 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)	3.0 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)	