

品質規格書

2016年05月01日

| | |
|-----|------------------------|
| 製品名 | 食品添加物 精製カラギナン製剤 KS-50F |
| 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 】

畜肉・水産練り製品に最適です。

本品は、紅藻類海藻 (*Kappaphycus alvarezii*と*Eucheuma denticulatum*)から抽出した天然の高分子多糖類のKappa-KタイプとIota-Kタイプ精製カラギナンを主成分とした製剤で、塩類により調整した製品です。

- ①蛋白反応に優れ、畜肉製品、水産練り製品に最適な製品です。
- ②低離水、凍結・解凍復元性に加え耐塩性にも優れています。
- ③Kappa と Iota が共存し、両方の特性を利用できます。

| 【成分】 | | 【品質保証期限】 | |
|------------|--------|---|--------------------------|
| カラギナン(カッパ) | 40.0 % | 開封前 | 製造日より24ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管) |
| カラギナン(イオタ) | 40.0 % | 開封後 | 30日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管) |
| 塩化カリウム | 10.0 % | 【包装形態】 | |
| 乳酸カルシウム | 10.0 % | 外装 | ダンボール箱 |
| | | 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(カラギナン) | |
| | | 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、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 | 7.0 ~ 10.0 | 1.5% 60℃ pHメーター | |
| 水ゲル強度 | 100~200 g/cm ² | 1.5% 20℃ レオメーター | |
| 塩ゲル強度 | 200~500 g/cm ² | 1.5%+0.2% 20℃ レオメーター | |
| ミルクゲル強度 | 150~250 g/cm ² | 0.5% + 10% スキムミルク 20℃,レオメーター | |
| 粘度 | 20~30 mPa・s | 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 ₂ O ₃ 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) | |