

品質規格書

2016年05月26日

| | |
|-----|------------------------|
| 製品名 | 食品添加物 加工ユーケマ藻類 TAG-150 |
| 製造者 | TACARA SDN BHD (マレーシア) |
| 輸入者 | マリン・サイエンス株式会社 |

【 製品特徴 】

| | | |
|---|---|---------------------------|
| <p>ハム・ソーセージ用に最適です。 本品は、紅藻類海藻 (<i>Kappaphycus alvarezii</i>) 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-Kタイプで150メッシュパスの加工ユーケマ藻類です。</p> <p>①近代的な工場で製造され、無味無臭、白色の製品です。 ②乳製品、畜肉、魚肉加工食品などに最適です。 ③ファインメッシュタイプですので、加工肉へのインジェクションに便利です。 ④海藻養殖からプラスチックテープを使用せず、製造工程で海藻をカット洗浄する事で異物を一切含みません。 ⑤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。 ⑥カロブビ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。 ⑦蛋白反応性も強く、少量の使用で蛋白質を含むゲルが得られます。</p> | | |
| 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、又は紙袋 |
| | 内装 | 食品用 低密度PE袋 |
| | 内容量 | 20kg、25kg |
| 食品へ使用時の表示例 | ゲル化剤 (加工ユーケマ藻類) 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 (加工ユーケマ藻類) | |
| タイプ | カップタイプ | | |
| 組成 | 加工ユーケマ藻類100% | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 乾燥減量 | 12.0 %以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 粒度 | 150 メッシュ 95 %パス | JIS規格篩網通過 | |
| pH | 8 ~ 10 | 1.5% 60℃ pHメーター | |
| 水ゲル強度 | 800~1,000 g/cm ² | 1.5% 10℃ レオメーター | |
| 塩ゲル強度 | 1,200~1,500 g/cm ² | 1.5%+0.2%KCl 10℃ レオメーター | |
| 粘度 | 500.0 ~ 800.0 mPa・s | 1.5% 75℃ B型粘度計 | |
| 硫酸基(SO ₄) | 15.0 ~ 40.0 % | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 灰分 | 15.0 ~ 35.0 % | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 酸不溶物 | 8.0~18.0 % | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 酸不溶性灰分 | 2.0 %以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 重金属 (Pbとして) | 20.0 μg/g以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 鉛 (Pbとして) | 5.0 μg/g以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| ヒ素 (As ₂ O ₃ として) | 2.0 μg/g以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 一般生菌数 | 3,000 cfu/g以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 大腸菌群 | 陰性 | BGLB培地法 | |
| 大腸菌 | 陰性 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| カビ・酵母 | 陰性 | ポテトデキストロース培地法 | |