

品質規格書

2016年04月01日

| | |
|-----|------------------------|
| 製品名 | 食品添加物 加工ユーケマ藻類 TS-200 |
| 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 】

本品は、紅藻類海藻 (*Eucheuma denticulatum*) から抽出した高分子多糖類であり、その成分は、100% Iotaタイプ の加工ユーケマ藻類です。

- ① 近代的な工場 で製造され、無味無臭、安定した色調の製品です。
- ② 金属イオン (K^+ ・ Ca^+ ・ Mg^+ など) との反応性を持ち、イオタ粘度の上昇が得られます。
- ③ カロブベーンガムとの相乗性もあり、非常に弾力に富んだ弱いゲルが得られます。
- ④ 蛋白反応性も持ち、弾力に富んだゲルが得られます。
- ⑤ 凍結→解凍復元性に優れ、冷凍食品に効果的です。
- ⑥ 乳製品、畜肉・魚肉加工食品などに最適です。

| | | |
|------------|---|---------------------------|
| 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 | クラフト袋 |
| | 内装 | 食品用 低密度PE袋 |
| | 内容量 | 25kg×1袋 |
| 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 |
|---|------------------------------|---|----|
| タイプ | イオタタイプ | | |
| 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) | |
| 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) | |
| 粒度 | 200 メッシュ 98 % パス | JIS規格篩網通過 | |
| 乾燥減量 | 12.0 % 以下 | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| pH | 8 ~ 10 | 1.0% sol. at 60°C pHメーター | |
| 粘度 (75°C) | 30.0 ~ 100.0 mPa・s | 食品添加物公定書 (加工ユーケマ藻類) | |
| 粘度 (常温) | 500.0 ~ 1000.0 mPa・s | 1.5% sol. at 30°C B型粘度計 | |
| Ca粘度 (常温) | 2000.0 ~ 3000.0 mPa・s | 1.5%+0.03% CaCl ₂ sol. at 30°C、B型粘度計 | |
| ミルクゲル強度 | 20~30 g/cm ² | 0.5%+10% スキムミルク sol. at 10°C レオメーター | |
| 一般生菌数 | 1000個/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 | |
| 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) | |
| 酸不溶物 | 8.0~18.0 % | 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) | |
| 酸不溶性灰分 | 2.0 % 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) | |
| 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) | |