

品質規格書

2010年06月25日

製品名	食品添加物グァーガム アルコール洗浄精製グァーガム HG-700
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 】

本品は ある種の豆の胚芽から抽出した天然多糖類であり、これをアルコールで精製し生菌数や臭いを調製した新しいタイプのグァーガムです。尚、この商品は「食品添加物工程書 第8版」に準拠する商品です。

- ①グァーガムをアルコールで、洗浄・殺菌・精製してあるので衛生的に優れる
- ②アルコール洗浄でグァーガム独特の豆臭が少ない
- ③一般生菌数が少ないので、HACCP/ISO規格の工場に対応

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	ペーパークラフト+ポリ ウーヴン 2層 ペーパークラフトバッグ
	内装	食品用 低密度ポリエチレン袋(25kg×1袋入り)
食品へ使用時の表示例	グァーガム(増粘剤)又は増粘剤(グァーガム) 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25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	食品衛生法で決められた基準内を保証致します
未承認添加物	日本国内にて未承認の添加物は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
外観	白色、白灰色	目視	
水分	12.0 %以下	食品添加物公定書 第8版	
pH	6.0 ~ 8.0	1.0%水溶液 20℃ pHメーター	
粘度	1,500 mPa・s 以上	1.0% 25℃ (加熱溶解後)	
灰分	1.5 %以下	食品添加物公定書 第8版	
残留溶剤分	0.1 %以下	食品添加物公定書 第8版	
たん白質	7.0 %以下	食品添加物公定書 第8版	
酸不溶物	7.0 %以下	食品添加物公定書 第8版	
一般生菌数	3,000 cfu/g以下	食品添加物公定書 第8版	
大腸菌	陰性	食品添加物公定書 第8版	
重金属(Pbとして)	20.0 µg/g以下	食品添加物公定書 第8版	
鉛(Pbとして)	2.0 µg/g以下	食品添加物公定書 第8版	
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	4.0 µg/g以下	食品添加物公定書 第8版	