

品質規格書

2016年04月01日

製品名	食品添加物 カシアガム・カラギナン製剤 CC-50
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】

ゼリーなどデザート用製剤に最適です。

本品は、カシアガム(Cassia Gum)と紅藻類海藻(*Kappaphycus alvarezii*)から抽出した天然の高分子多糖類です。カシアガムは、ガラクトース 1 に対しマンノース 5 で構成される豆科植物種子の胚乳から得られる多糖類で、水に溶解する際は100℃で長時間の加熱が必要です。しかし、弊社独自の製法(カラギナンとの同時抽出)により、約80℃で溶解可能になりました。

- ①冷水に分散・膨潤しますが、溶解には80℃以上の加熱が必要です
- ②ゲル強度・ゲル弾力が非常に優れています。
- ③金属イオン(K⁺・Ca⁺・Mg⁺など)との反応性が強く、高弾力の塩ゲル強度が得られます。
- ④蛋白反応性も強く、少量の使用で効果的なゲルが得られます。

【成分】		【品質保証期限】	
カシアガム	50.0 %	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	50.0 %	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+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おりません
アレルギー原料	アレルギー特定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、臭いがないか、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	80 メッシュ 95 %パス	JIS規格篩網通過	
pH	7.0 ~ 9.0	1.0% 60℃ pHメーター	
水ゲル強度	400~700 g/cm ²	1.0% 20℃ レオメーター	
塩ゲル強度	1,600~1,800 g/cm ²	1.0%+0.2%KCl sol. 20℃ レオメーター	
粘度	100~200 mPa・s	1.0% 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)	4.0 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)	