

## 品質規格書

2016年04月01日

|     |                     |
|-----|---------------------|
| 製品名 | 食品添加物 精製カラギナン HGE-I |
| 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・デザート用、畜肉加工食品インジェクション用に最適です。  
本品は、紅藻類海藻 (*Kappaphycus alvarezii*) 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タイプの精製カラギーナンで200メッシュパス品です。

- ①冷水に分散・膨潤します。
- ②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。
- ③カロブビー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。
- ④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。

|            |  |                          |
|------------|--|--------------------------|
| 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                   |
|            | 内装   | 食品用 低密度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、臭いが無いか、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                                     | 200 メッシュ 98 %パス              | JIS規格篩網通過                    |    |
| pH                                     | 8.0 ～ 10.0                   | 1.5% 60℃ pHメーター              |    |
| 水ゲル強度                                  | 200～400 g/cm <sup>2</sup>    | 1.5% 20℃ レオメーター              |    |
| 塩ゲル強度                                  | 900～1,200 g/cm <sup>2</sup>  | 1.5%+0.2%KCl 20℃ レオメーター      |    |
| ミルクゲル強度                                | 200～300 g/cm <sup>2</sup>    | 0.5% + 10% スキムミルク 20℃,レオメーター |    |
| 粘度                                     | 40.0 ～ 80.0 mPa・s            | 1.5% 75℃                     |    |
| 硫酸基(SO <sub>4</sub> )                  | 18.0 ～ 24.0 %                | 食品添加物公定書(精製カラギナン)            |    |
| 灰分                                     | 15.0 ～ 40.0 %                | 食品添加物公定書(精製カラギナン)            |    |
| 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)                             | 20.0 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 <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として) | 2.0 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)            |    |