

## 品質規格書

2016年05月01日

製品名	食品添加物 精製カラギナン NL-V
原産国	日本
販売者	マリン・サイエンス株式会社

### 【 製品特徴 】

本品は、紅藻類海藻 (*Chondrus crispus*) から抽出した天然の高分子多糖類であり、その成分は Lambda, Kappa-Naタイプ の精製カラギーナンです。

- ①冷水で溶解します。ママコを防ぐ意味から予め砂糖等と空合わせしてから溶解してください。
- ②金属イオン ( $K^+$ ・ $Ca^{2+}$ ・ $Mg^{2+}$  など) との反応性は弱く、ゲル化しません。
- ③水溶液は曳糸性のないシュードプラスチック性の粘性を示します。
- ④Kappaタイプカラギーナンとの混合使用で、多様な食感や効果

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	増粘剤 (カラギーナン) 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いません
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
性状	白～淡褐色の粉末で、臭いが無い 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 85 %パス	JIS規格篩網通過	
pH	7.0 ~ 9.5	1.0% 25℃ pHメーター	
粘度	50.0 ~ 125.0 mPa・s	1.0% 25℃	
硫酸基(SO <sub>4</sub> )	15.0 ~ 30.0 %	食品添加物公定書 (精製カラギナン)	
灰分	15.0 ~ 30.0 %	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)	