

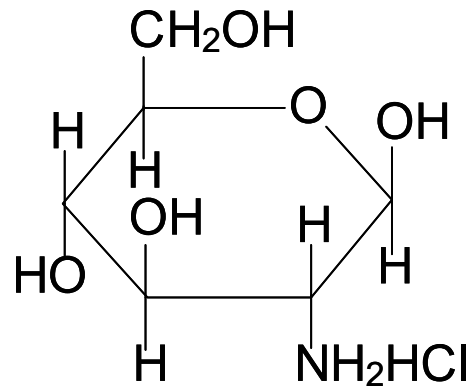
発酵グルコサミンGM-F

お問い合わせ：営業部
TEL : 03-3596-0067
(2018年11月更新)



製品情報

構造式:



一般名称:グルコサミン

表示名称:グルコサミン*1

行政区分:食品添加物(既存添加物)

化学名:2-amino-2-deoxy-D-glucose hydrochloride

化学式: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$

分子量:215.64

CAS No:66-84-2

*1 日本健康栄養食品協会の認定商品には微生物由来と記す必要がある。



起源情報

起源原料: キチン

由来: *Aspergillus niger*等

培地: トウモロコシ

特定原材料: なし

(特定原材料: えび・かに・卵・乳・小麦・そば・落花生)

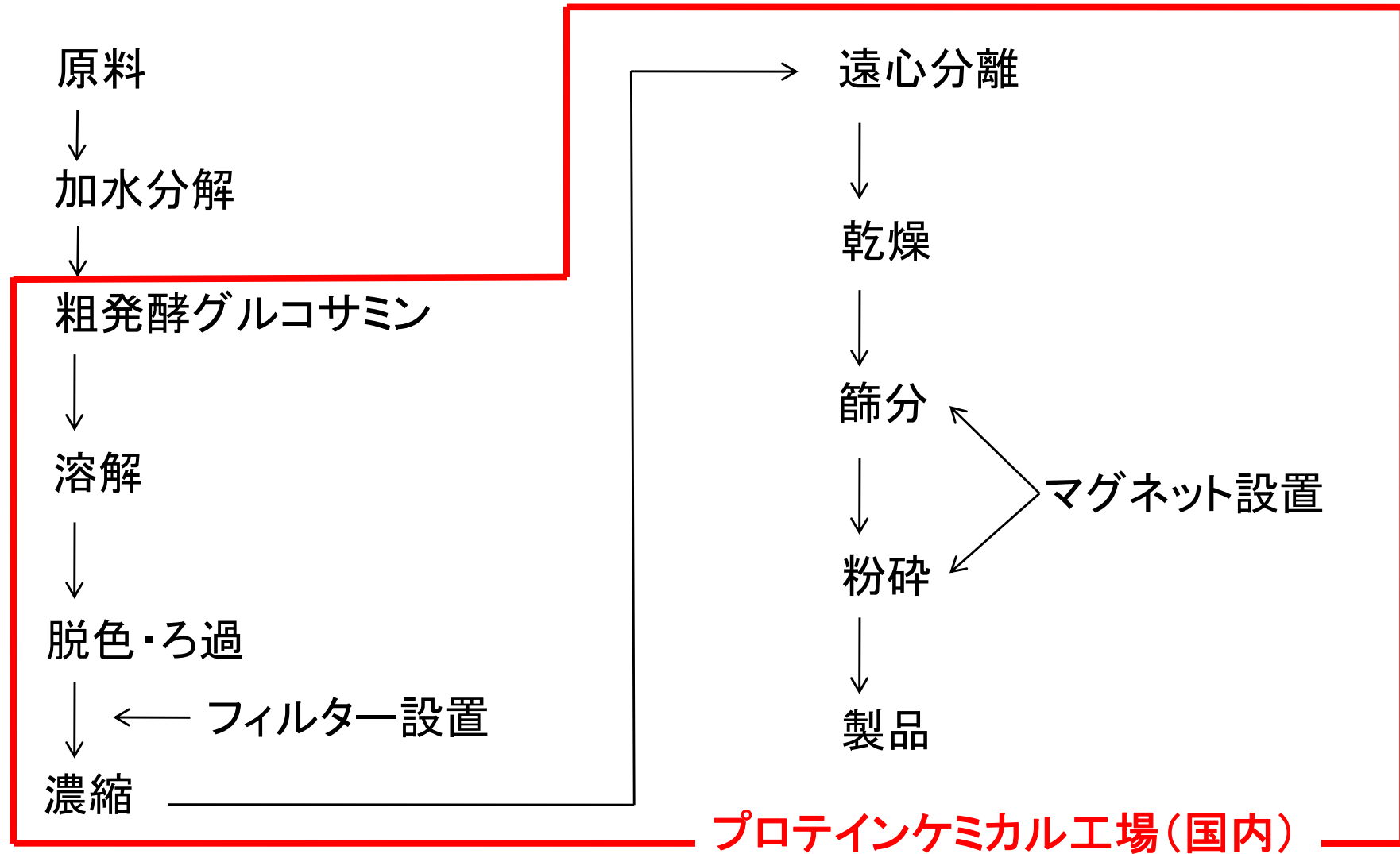
(特定原材料に準ずるもの: あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ
フルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・まつたけ・もも・や
まいも・りんご・ゼラチン・バナナ)

遺伝子組換え作物: 不使用

牛由来原料: 不使用



製造工程



プロテインケミカル工場(国内)



品質規格

| 試験項目 | 規格値 | 分析値(例) | 試験方法 |
|------------------------|--------------|----------|------------------|
| 比旋光度 $[\alpha]^{20}_D$ | +70.5~+74.5° | +72.5° | 食品添加物試験法に準ずる |
| 塩化物(Cl) | 16.3~16.5% | 16.3% | |
| 硫酸塩(SO ₄) | 0.02%以下 | 0.02%以下 | |
| 鉄(Fe) | 20μg/g以下 | 20μg/g以下 | |
| 鉛(Pb) | 2μg/g以下 | 2μg/g以下 | |
| ヒ素(As) | 1μg/g以下 | 1μg/g以下 | |
| 乾燥減量 | 0.3%以下 | 0.1% | |
| 強熱残分(硫酸塩) | 0.1%以下 | 0.0% | |
| 含量 | 98.5~100.5% | 99.2% | |
| pH | 3.5~4.5 | 4.1 | |
| 一般生菌 | 300cfu/g以下 | 合格 | 食品衛生法指針 微生物編2015 |
| 大腸菌群 | 陰性(不検出) | 不検出 | |
| カビ・酵母 | 100cfu/g以下 | 合格 | |



栄養成分

| 項目 | 分析値 | 試験方法および注釈 |
|-------|--------------|------------------------------|
| エネルギー | 332kcal/100g | Atwaterエネルギー係数より換算 |
| たんぱく質 | 40.4g/100g | ケルダール法 |
| 脂質 | 0.1g/100g未満 | ソックスレー抽出法 |
| 炭水化物 | 59.6g/100g | 計算式: 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分) |
| 水分 | 0.1g/100g未満 | 常圧加熱乾燥法 |
| 灰分 | 0.1g/100g未満 | 直接灰化法 |
| ナトリウム | 検出せず | 原子吸光光度法 |



安全性

急性毒性: LD₅₀ 5g/kg以上(ラット)

変異原性: 陰性
(被験菌としてTA100、TA98を使用)

プロテインケミカル社内データ

その他

残留農薬: 非検出(400種類)

プロテインケミカル社内データ



包装仕様

| | 外 装 | 内 装 |
|-----|------------------------------|----------------------|
| 外 観 | 段ケース | 二重ポリエチレン袋 |
| 材 質 | クラフトライナー・オールパルプ ^o | 食添用ポリエチレン |
| 密閉法 | OPPテープ | ヒートシール |
| サイズ | 350 × 300 × 350 (mm) | 850 × 580 × 0.1 (mm) |
| 重 量 | 0.8kg | 0.18kg (二重) |



ラベル表示例



*1 8(製造年西暦末尾)5(製造工場)F(製品種別)001(製造順番)2(篩サイズ)

