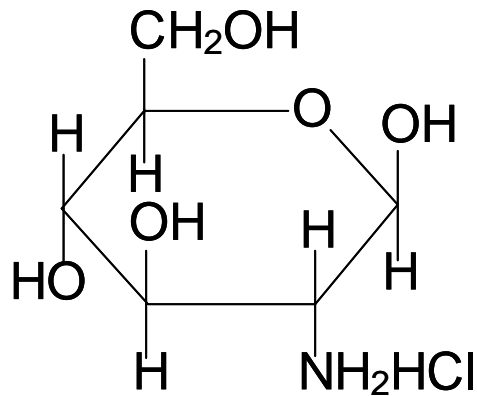


発酵グルコサミンGM-F



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：C₆H₁₃NO₅ · 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)

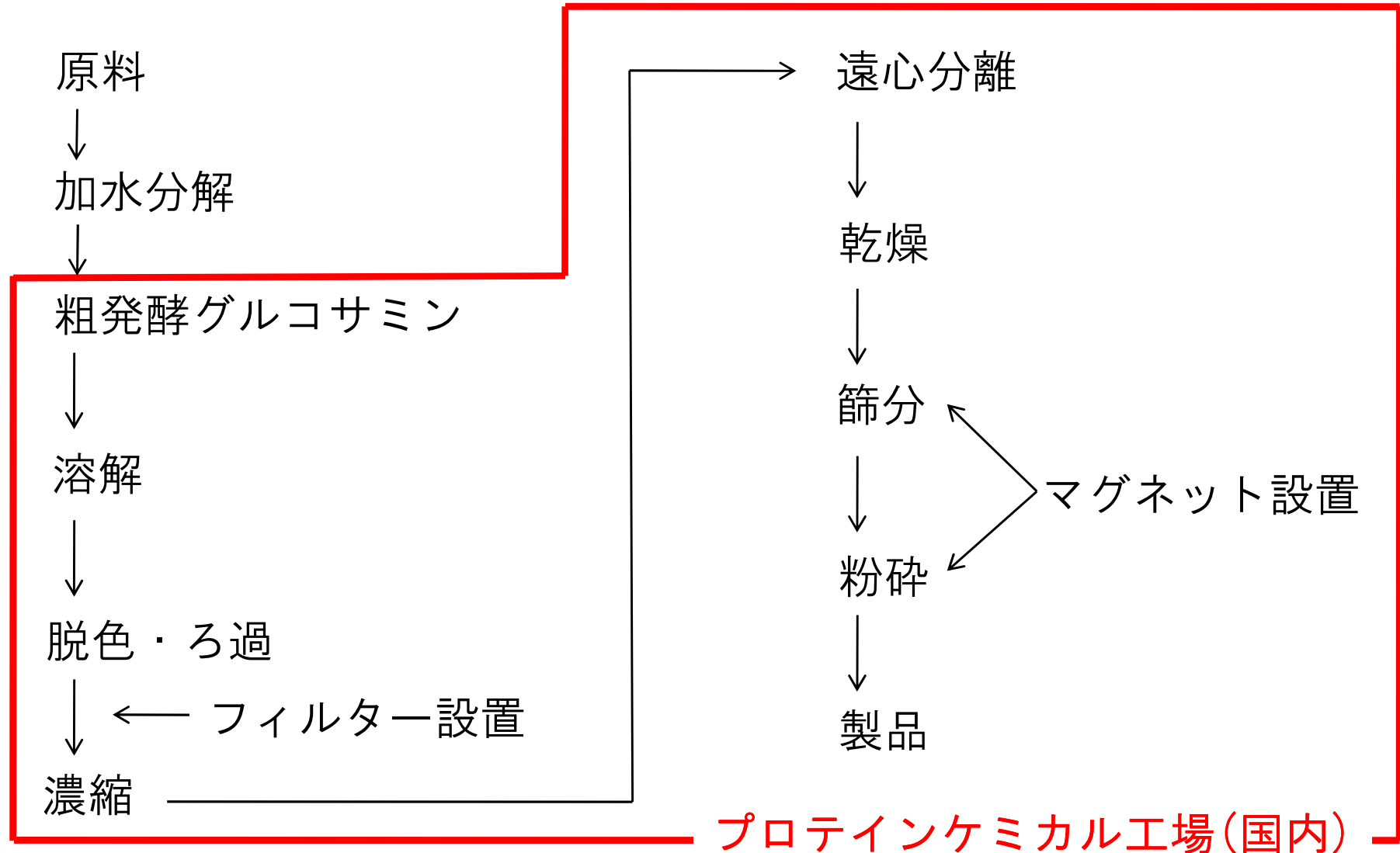
(特定原材料に準ずるもの：あわび・いか・いくら・オレンジ・
キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・
まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ)

遺伝子組換え作物：不使用

牛由来原料：不使用



製造工程



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
塩化物 (Cl)	16.3~16.5%	16.3%	食品添加物試験法
硫酸塩 (SO ₄)	0.02%以下	0.02%以下	食品添加物試験法
鉄 (Fe)	20 μg/g以下	20 μg/g以下	食品添加物試験法
重金属 (Pb)	10 μg/g以下	10 μg/g以下	食品添加物試験法
ヒ素 (As ₂ O ₃)	1 μg/g以下	1 μg/g以下	食品添加物試験法
乾燥減量	0.3%以下	0.1%	食品添加物試験法
強熱残分 (硫酸塩)	0.1%以下	0.0%	食品添加物試験法
含量	98.5~100.5%	99.2%	食品添加物試験法
pH	3.5~4.5	4.1	食品添加物試験法
一般生菌	300cfu/g以下	合格	厚生労働省・04年検査指針
大腸菌群	陰性（不検出）	不検出	厚生労働省・04年検査指針
カビ・酵母	100cfu/g以下	合格	厚生労働省・04年検査指針



栄養成分

項目	結果	試験方法および注釈
水分	0.1g/100g未満	常圧加熱乾燥法
タンパク質	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
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
炭水化物	59.6g/100g	計算式： 100-（水分+タンパク質+脂質+灰分）
エネルギー	400kcal/100g	エネルギー換算係数： タンパク質4；脂質9；炭水化物4

プロテインケミカル社内データ



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°	食添用ホ°ポリエチレン
密閉法	OPPテープ	オーバンド
サイズ	400×300×400 (mm)	950×640×0.1 (mm)
重 量	1.04kg	0.21kg (二重)



ラベル表示例

[食品添加物] グルコサミン

発酵グルコサミンGM-F*1

Glucosamine

Lot No. 05F0032*2

Net Wt. 20 kg



プロテインケミカル株式会社

神奈川県横浜市金沢区福浦1-11-12 ☎045-784-4371

*1 結晶品：M-F

*2 0(西暦末尾)5(製造工場)F(製品種別)003(製造順番)2(篩サイズ)

