

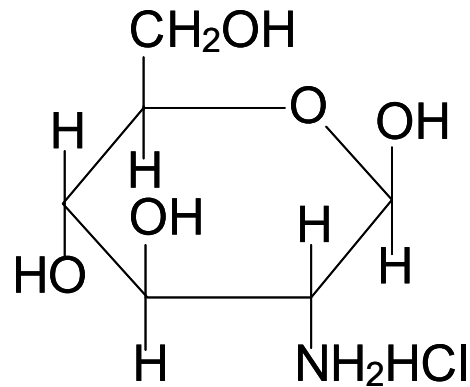
# グルコサミンGM

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(えび・かに由来)

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



# 起源情報

起源原料: キチン

由来: えび・かに

産地: 東南アジア(中国を除く)

特定原材料: えび・かに

(特定原材料: えび・かに・卵・乳・小麦・そば・落花生)

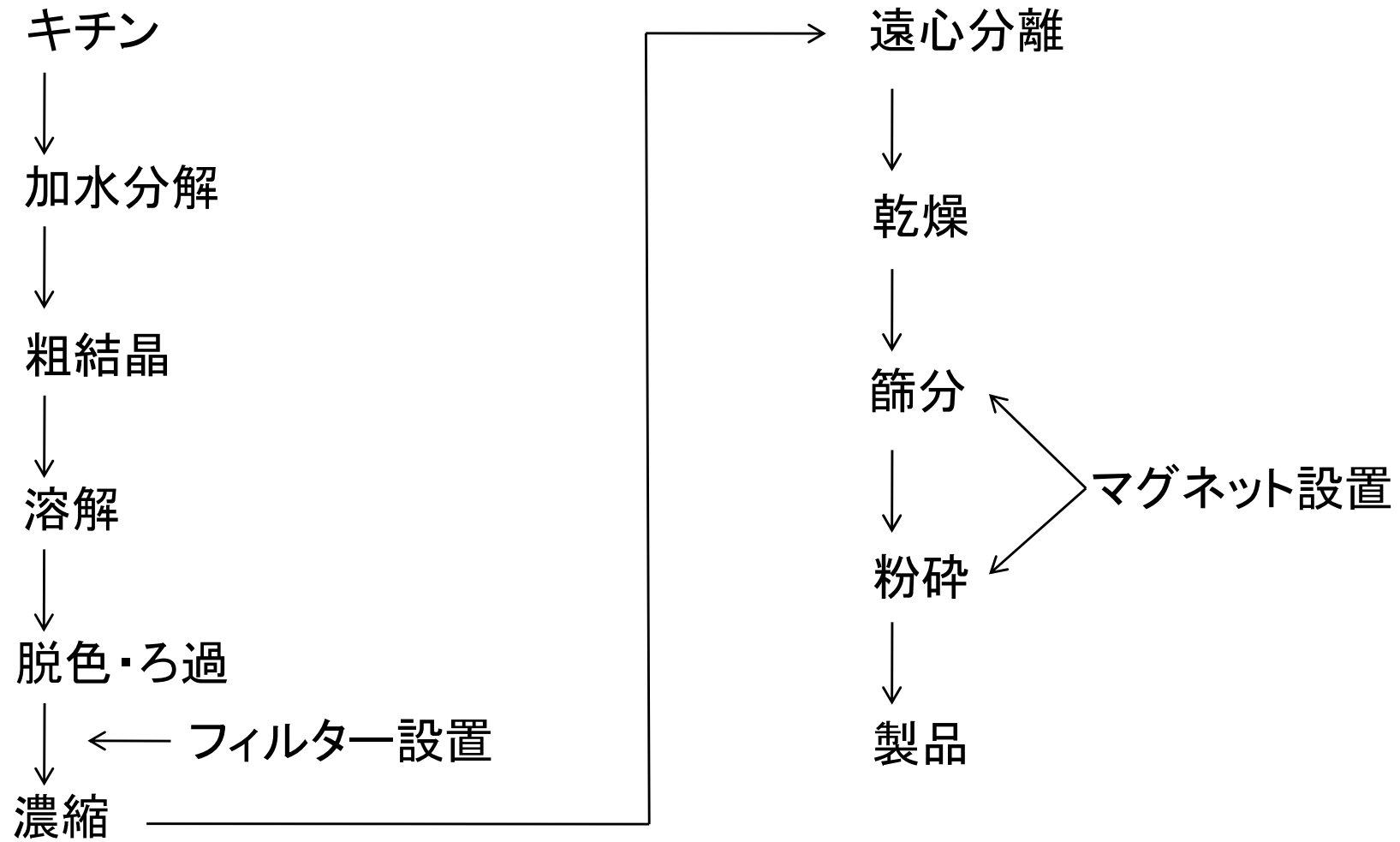
(特定原材料に準ずるもの: あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ  
フルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・まつたけ・もも・や  
まいも・りんご・ゼラチン・バナナ)

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°	+72.1°	食品添加物試験法に準ずる
溶状	無色、澄明	無色、澄明	
塩化物(Cl)	16.3~16.5%	16.3%	
硫酸塩(SO <sub>4</sub> )	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	0.0%	
強熱残分(硫酸塩)	0.1%以下	0.0%	
含量	98.5~100.5%	99.1%	
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: LD<sub>50</sub> 5g/kg以上(ラット)

変異原性: 陰性

(被験菌としてTA100、TA98、TA1535、  
TA1537、WP2urvAを使用)

28日間反復投与毒性:

無影響量 1000mg/kg/day(ラット)

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 <sup>o</sup>	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(西暦末尾)5(製造工場)W(製品種別)001(製造順番)2(篩サイズ)

