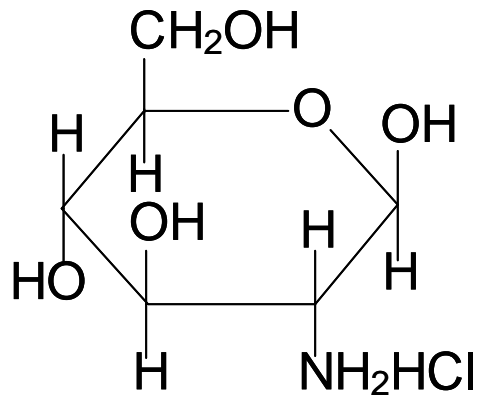


# グルコサミンGM



# 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）

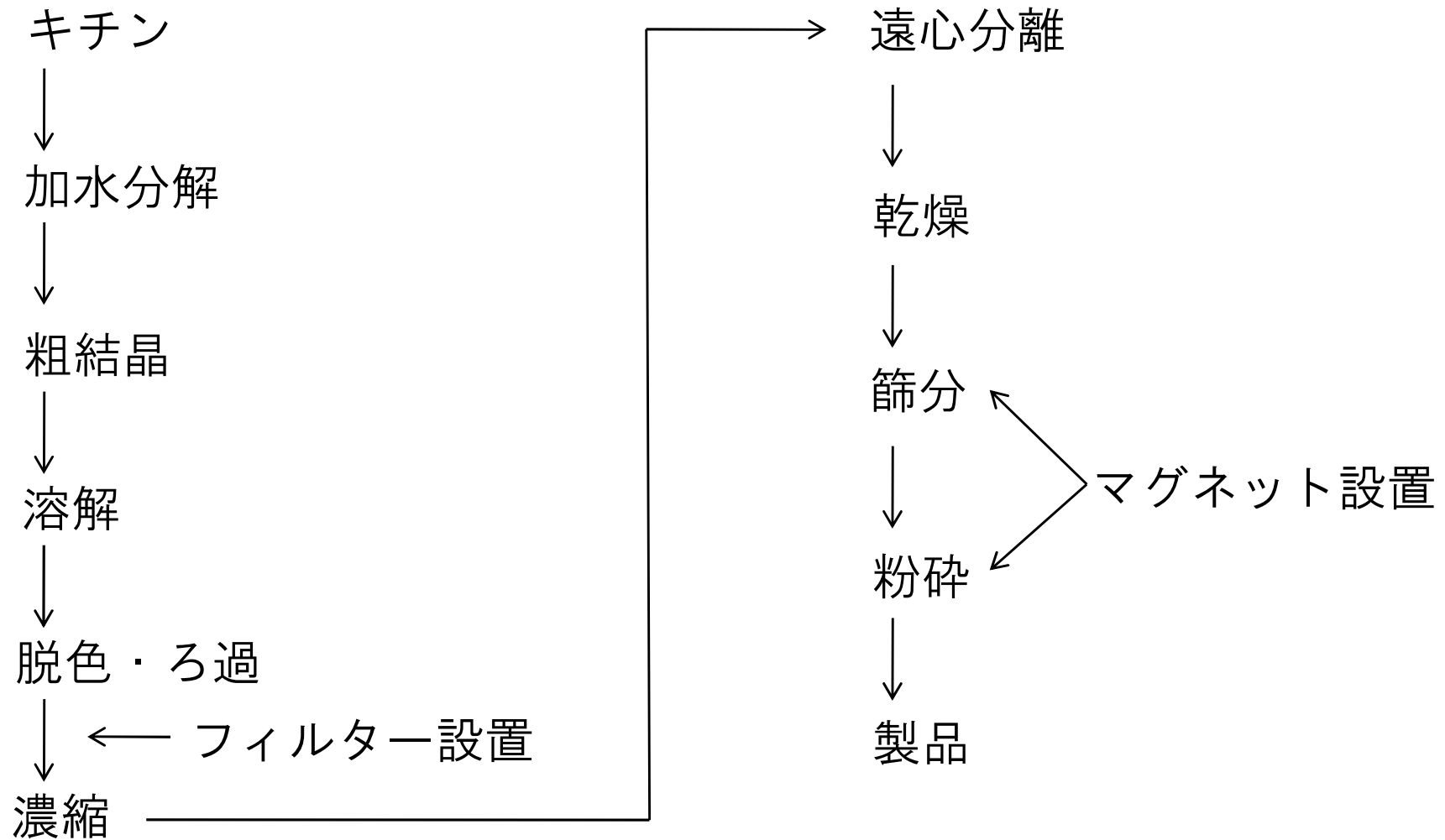
（特定原材料に準ずるもの：あわび・いか・いくら・オレンジ・  
キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・  
まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ）

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°	+72.1°	食品添加物試験法
溶状（透過率）	98.0%以上	98.0%以上	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 <sub>4</sub> ）	0.02%以下	0.02%以下	食品添加物試験法
鉄（Fe）	20μg/g以下	20μg/g以下	食品添加物試験法
重金属（Pb）	10μg/g以下	10μg/g以下	食品添加物試験法
ヒ素（As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ）	1μg/g以下	1μg/g以下	食品添加物試験法
乾燥減量	0.3%以下	0.0%	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%	99.1%	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	0.07%	常圧加熱乾燥法
全窒素	6.51%	ケルダール法
脂質	Φ	ソックスレー抽出法
灰分	0.01%	直接灰化法
ナトリウム	1mg/100g	原子吸光光度法
食物繊維	0g/100g	プロスキー法
エネルギー	400kcal/100g	Atwaterエネルギー係数換算

プロテインケミカル社内データ



# 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°	食添用ホ°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

グルコサミン GM\*1

Glucosamine

Lot No. 15W0302\*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

\*2 1(西暦末尾)5(製造工場)W(製品種別)030(製造順番)2(篩サイズ)

