


製品規格書

| | | | |
|-----|------------------------------|-------|----------------------------|
| 品名 | F2-SD 2Kg | 名称 | アウレオバシジウム培養液 |
| 会社名 | 株式会社 ソフィ | | |
| 住所 | 〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248 | 電話 | 0889-35-1671 |
| | | F A X | 0889-35-1676 |
| | | U R L | http://www.sophy-inc.co.jp |

| | |
|-------|--|
| 製品の特徴 | <ul style="list-style-type: none">・黒酵母 (<i>Aureobasidium pullulans</i>) を培養して得られる発酵物質です。・水溶性 β-1,3-1,6-グルカンを主成分とします。 |
|-------|--|

| 製品画像 | 製品形態 | |
|--|-------------|---------------------------------------|
|  | 内容量 | 2 Kg |
| | 外装サイズ (mm) | 290 × 350 × 138 |
| | 袋サイズ (mm) | 334 × 238 |
| | 袋材質 及び 滅菌方法 | VMPET/ON/LLD-PE/ドライラミネート γ 線照射 |
| | 入数 / 箱 | 4 |
| 性状 | | |
| <ul style="list-style-type: none">・特有の粘性を有し、耐熱、耐酸性、耐塩基性を有しています。 | | |

| セールスポイント |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">○ 増粘安定剤としてご使用いただけます。量的な制限はありません。○ 公的機関により2度にわたり行われた試験で、安全性が確認されています。○ 無菌培地中で製造しており、アレルギーの特定原材料及びそれに準ずる物は使用していません。○ 遊離型の β-グルカンが含まれているので、抽出・精製をしなくても生理機能を発揮します。○ 水溶性の液体で嫌味が少なく、淡白な味の食品、飲料などにも利用できます。○ 健康・栄養補助食品(サプリメント)、低カロリー食品、美容健康食品、育児食、病人食・介護食などの原料に適しています。 |


| | | | |
|------|-----------------|------|-----------------------|
| 賞味期限 | 開封前：製造日より8ヶ月 | 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 |
| | 開封後：速やかにご使用下さい。 | | |

| 食品への表示 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・食品添加物として使用する場合には、増粘安定剤の表記ルールに従って記入してください。・食品原料として使用する場合には、食品の並びに「アウレオバシジウム培養液」と記載してください。 |

製品規格書

| | | | |
|-----|------------------------------|-------|----------------------------|
| 品名 | F2-SD 10Kg | 名称 | アウレオバシジウム培養液 |
| 会社名 | 株式会社 ソフィ | | |
| 住所 | 〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248 | 電話 | 0889-35-1671 |
| | | F A X | 0889-35-1676 |
| | | U R L | http://www.sophy-inc.co.jp |

| | |
|-------|--|
| 製品の特徴 | <ul style="list-style-type: none">・黒酵母 (<i>Aureobasidium pullulans</i>) を培養して得られる発酵物質です。・水溶性 β-1,3-1,6-グルカンを主成分とします。 |
|-------|--|

| 製品画像 | 製品形態 | |
|--|-------------|---|
|  | 内容量 | 10 Kg |
| | 外装サイズ (mm) | 290 × 350 × 138 |
| | 袋サイズ (mm) | 500 × 415 |
| | 袋材質 及び 滅菌方法 | VMPET/ON/LLD-PE/ドライラミネート γ 線照射 |
| | 入数 / 箱 | 1 |
| | 性状 | <ul style="list-style-type: none">・特有の粘性を有し、耐熱、耐酸性、耐塩基性を有しています。 |

| セールスポイント |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">○ 増粘安定剤としてご使用いただけます。量的な制限はありません。○ 公的機関により2度にわたり行われた試験で、安全性が確認されています。○ 無菌培地中で製造しており、アレルギーの特定原材料及びそれに準ずる物は使用していません。○ 遊離型の β-グルカンが含まれているので、抽出・精製をしなくても生理機能を発揮します。○ 水溶性の液体で嫌味が少なく、淡白な味の食品、飲料などにも利用できます。○ 健康・栄養補助食品(サプリメント)、低カロリー食品、美容健康食品、育児食、病人食・介護食などの原料に適しています。 |


| | | | |
|------|-----------------|------|-----------------------|
| 賞味期限 | 開封前：製造日より8ヶ月 | 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 |
| | 開封後：速やかにご使用下さい。 | | |

| 食品への表示 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・食品添加物として使用する場合には、増粘安定剤の表記ルールに従って記入してください。・食品原料として使用する場合には、食品の並びに「アウレオバシジウム培養液」と記載してください。 |

製品規格書

| | | | |
|-----|------------------------------|-------|----------------------------|
| 品名 | F2-SD 20Kg | 名称 | アウレオバシジウム培養液 |
| 会社名 | 株式会社 ソフィ | | |
| 住所 | 〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248 | 電話 | 0889-35-1671 |
| | | F A X | 0889-35-1676 |
| | | U R L | http://www.sophy-inc.co.jp |

| | |
|-------|--|
| 製品の特徴 | <ul style="list-style-type: none">・黒酵母 (<i>Aureobasidium pullulans</i>) を培養して得られる発酵物質です。・水溶性 β-1,3-1,6-グルカンを主成分とします。 |
|-------|--|

| | | |
|--|-------------|---|
| 製品画像 | 製品形態 | |
|  | 内容量 | 20 Kg |
| | 外装サイズ (mm) | 350 × 535 × 138 |
| | 袋サイズ (mm) | 685 × 485 |
| | 袋材質 及び 滅菌方法 | VMPET/ON/LLD-PE/ドライラミネート γ 線照射 |
| | 入数 / 箱 | 1 |
| | 性状 | <ul style="list-style-type: none">・特有の粘性を有し、耐熱、耐酸性、耐塩基性を有しています。 |

| |
|--|
| セールスポイント |
| <ul style="list-style-type: none">○ 増粘安定剤としてご使用いただけます。量的な制限はありません。○ 公的機関により2度にわたり行われた試験で、安全性が確認されています。○ 無菌培地中で製造しており、アレルギーの特定原材料及びそれに準ずる物は使用していません。○ 遊離型の β-グルカンが含まれているので、抽出・精製をしなくても生理機能を発揮します。○ 水溶性の液体で嫌味が少なく、淡白な味の食品、飲料などにも利用できます。○ 健康・栄養補助食品(サプリメント)、低カロリー食品、美容健康食品、育児食、病人食・介護食などの原料に適しています。 |

| | | | |
|------|-----------------|------|-----------------------|
| 賞味期限 | 開封前：製造日より8ヶ月 | 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 |
| | 開封後：速やかにご使用下さい。 | | |

| |
|--|
| 食品への表示 |
| <ul style="list-style-type: none">・食品添加物として使用する場合には、増粘安定剤の表記ルールに従って記入してください。・食品原料として使用する場合には、食品の並びに「アウレオバシジウム培養液」と記載してください。 |

| 製品規格 | | |
|-----------|------------------|--------------------|
| 検査項目 | 規格値 | 方法 |
| 固形分 | 2.0 %以下 | 105℃恒量乾燥法 |
| 粘度 | 1,000 mPa・s以上 | 25℃, 第2法, M2号, 6回転 |
| pH | pH 4.0±1.0 (25℃) | ガラス電極法 |
| 色 | | |
| 見かけの色調 | 黄白色～黄色 | 目視検査 |
| CIELAB色空間 | | |
| L* | 25～40 | 測色色差計にて反射測定 |
| a* | -5～0 | |
| b* | 0～15 | |
| 風味 | 特有の香味を有する | 官能試験 |
| 生菌検査 | | |
| 一般生菌 | 1,000 CFU/g以下 | 標準寒天培地 |
| 真菌 | 1,000 CFU/g以下 | PDA培地 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 | マンニット食塩培地 |
| 大腸菌群・大腸菌 | 陰性 | XM-G寒天培地 |
| 鉛 | 1.0 µg/g以下 | 食品, 添加物等の規格基準 |
| ヒ素 | 2 µg/g以下 | 食品, 添加物等の規格基準 |

| β - グルカン 量 (100g中) | | |
|--------------------|---------|------------------|
| 検査項目 | 規格値 | 方法 |
| β-1,3-1,6-グルカン | 0.4 g以上 | 食品添加物規格書の分析法に準ずる |

| 栄養成分 (100g中) | | |
|--------------|------|------|
| エネルギー | 7.0 | kcal |
| タンパク質 | 0.1 | g 未満 |
| 脂質 | 0.2 | g |
| 炭水化物 | 1.2 | g |
| ナトリウム | 29.4 | mg |

試験依頼先 財団法人日本食品分析センター
 試験成績書発行年月日 平成25年6月7日
 試験成績書発行番号 第13050546001-01号

