

製 品 規 格 書



東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : ノコギリヤシオイル (食品素材)

Saw Palmetto Oil

CAS No. 84604-15-9

性 状 : 無色～褐色の油状の液体で、特異なにおいと味がある。

試験項目	規格値	試験方法
含 量 (総脂肪酸量)	85.0 % ~ 95.0 %	GC、USP
β-シトステロール	0.1 %以上	GC、USP
総ステロール	0.2 ~ 0.5 %	GC、USP
水分	3.0 %以下	KF 法、USP <921> Method I
ヨウ素価	40 ~ 50	USP <401>
けん化価	220 ~ 250	USP <401>
酸価	150 ~ 220	メーカー試験法
不けん化物	1.8 ~ 3.5 %	メーカー試験法
過酸化物価	5.0 meq/kg 以下	メーカー試験法
重金属 (Pb)	10 ppm 以下	比色法、メーカー試験法
ヒ素 (As ₂ O ₃)	1 ppm 以下	原子吸光法、メーカー試験法
一般生菌数	1,000 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
大腸菌/大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針 (微生物編)
酵母及びカビ	100 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
備考		

保管条件：遮光、室温、気密容器。凍結を避ける。

賞味期限：製造日より 2 年