

製品規格書



第1版：2023.4.17作成

株式会社サンクト
SANCT CORPORATION

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品名：発酵 GABA (食品素材)

γ-アミノ酪酸、ギャバ、GABA、Gamma-aminobutyric acid

CAS No. 56-12-2

C₄H₉NO₂: 103.12

性状：白色の結晶又は結晶性の粉末。

試験項目	規格値	試験方法
GABA 含量	99.0 ~ 101.0 %	滴定法
乾燥減量	0.5 %以下	常圧加熱乾燥法
強熱残分	0.10 %以下	強熱残分試験法
pH	7.0 ~ 8.0	pH メーター
硫酸塩	0.048 %以下	硫酸バリウム比濁法
塩化物	0.020 %以下	比色法
重金属 (Pb)	10 ppm 以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素 (As)	2 ppm 以下	比色法
一般生菌数	1,000 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針 (微生物編)
大腸菌	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

賞味期限：製造日より2年