

製品規格書



第2版:2023.4.24改訂

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品名 : エラグ酸 (ヌルデ由来) (食品素材)

和名 : ヌルデ

学名 : *Rhus javanica*

使用部位 : 囊状虫瘻

性状 : 淡灰色の微粉末で、特徴的な臭いと味を有する。

試験項目	規格値	試験方法
エラグ酸含量	80.0 %以上	HPLC
水分	5.0 %以下	常圧加熱乾燥法
灰分	3.0 %以下	直接灰化法
鉛 (Pb)	1.0 ppm 以下	誘導結合プラズマ質量分析法
ヒ素 (As)	1.0 ppm 以下	誘導結合プラズマ質量分析法
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	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3年