

# 製品規格書



東京都江東区新大橋 3-5-1  
TEL : 03-5624-1688

品名：豚皮ゼラチン P100 (食品素材)

ゼラチン

豚皮由来のゼラチン粉末。

性状：淡黄～黄色の顆粒。

試験項目	規格値	試験方法
水分	14.0 %以下	常圧加熱乾燥法
粘度	1.5 mPa・s 以上	ブルックフィールド粘度計
ゼリー強度	100 g 以上	テクスチャーアナライザー
灰分	1.0 %以下	直接灰化法
不溶解分	0.2 %以下	ろ紙測定
透過率 (620 nm)	75 %以上	分光光度計
pH	4.5 ~ 6.5	pH メーター
鉛 (Pb)	1.5 ppm 以下	原子吸光法
ヒ素 (As)	0.8 ppm 以下	原子吸光法
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)
サルモネラ	陰性	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