

# 製品規格書



第1版：2025.2.20 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：貝カルシウム（牡蠣殻由来）（食品添加物）

貝殻未焼成カルシウム、Non-calcinated Shell Calcium

貝殻を、殺菌、乾燥し、粉末にして得られたものである。主成分は炭酸カルシウムである。

性状：本品は、白～灰白色の粉末である。

試験項目	規格値	試験方法
炭酸カルシウム (CaCO <sub>3</sub> )	98.0 ~ 100.5 %	滴定法
カルシウム (Ca)	39.2 ~ 40.2 %	原子吸光光度法
乾燥減量	2.0 %以下	常圧加熱乾燥法
塩酸不溶物	0.20 %以下	酸不溶性灰分試験法
鉛 (Pb)	3 μg/g 以下	原子吸光光度法
ヒ素 (As)	3 μg/g 以下	比色法または原子吸光光度法
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2年