

# 品質規格書

株式会社 明治フードマテリア

新素材事業部



商品名 メイオリゴG

項目	規格値	試験方法
外観・性状	無色または淡黄色液体	目視
水分 (W/W%)	25 以下	減圧加熱乾燥法
糖組成 (固形分換算, W/W%) 単糖およびショ糖 フラクトオリゴ糖	45 以下 55 以上	高速液体クロマトグラフ法
pH	6 ± 1	pH電極法
灰分 (W/W%)	0.1 以下	直接灰化法
重金属 (Pb として, ppm)	1 以下	硫化ナトリウム比色法
砒素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	検出せず (検出限界 1 ppm)	原子吸光光度法
着色度	0.15 以下	JAS法
濁度	0.10 以下	JAS法
異味・異臭	なし	官能
異物	なし	目視
一般生菌	300 / ml 以下	標準寒天平板培養法
カビ・酵母	20 / ml 以下	ポテトデキストロス寒天平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB法