


製品規格書

品名	F2-SD 2Kg	名称	アウレオバシジウム培養液	
会社名	株式会社 ソフィ			
住所	〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248	電話	0889-35-1671	
		F A X	0889-35-1676	
		U R L	http://www.sophy-inc.co.jp	

製品の特徴	<ul style="list-style-type: none">・黒酵母(<i>Aureobasidium pullulans</i>)を培養して得られる発酵物質です。・水溶性β-1,3-1,6-グルカンを主成分とします。
-------	--

製品画像	製品形態	
	内容量	2 Kg
	外装サイズ (mm)	290 × 350 × 138
	袋サイズ (mm)	334 × 238
	袋材質	VMPET//ON//LLD-PE × LLD-PE × LLD-PE
	入数 / 箱	4
	性状	<ul style="list-style-type: none">・特有の粘性を有し、耐熱、耐酸性、耐塩基性を有しています。

セールスポイント
<ul style="list-style-type: none">○ 増粘安定剤としてご使用いただけます。量的な制限はありません。○ 公的機関により2度にわたり行われた試験で、安全性が確認されています。○ 無菌培地中で製造しており、アレルギーの特定原材料及びそれに準ずる物は使用していません。○ 遊離型のβ-グルカンが含まれているので、抽出・精製をしなくても生理機能を発揮します。○ 水溶性の液体で嫌味が少なく、淡白な味の食品、飲料などにも利用できます。○ 健康・栄養補助食品(サプリメント)、低カロリー食品、美容健康食品、育児食、病人食・介護食などの原料に適しています。

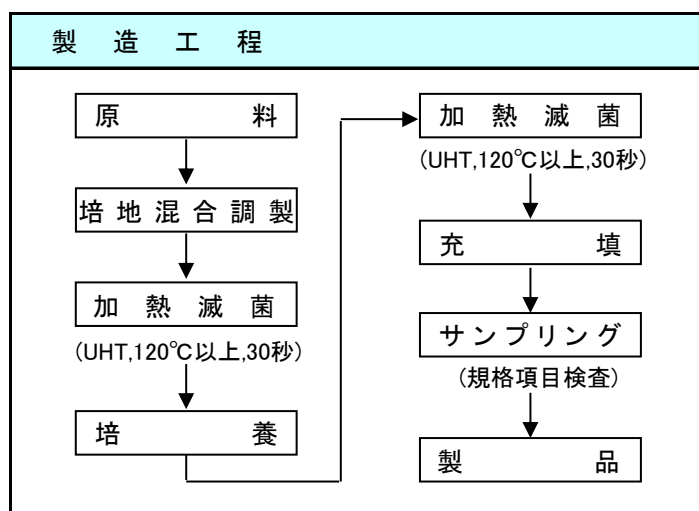
賞味期限	開封前：製造日より8ヶ月	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 本品は冷凍しないでください。 使用直前に開封してください。
	開封後：速やかにご使用下さい。		

食品への表示
<ul style="list-style-type: none">・食品添加物として使用する場合には、増粘安定剤の表記ルールに従って記入してください。・食品原料として使用する場合には、食品の並びに「アウレオバシジウム培養液」と記載してください。

製 品 規 格		
検査項目	規格値	方法
固形分	2.0 %以下	105℃恒量乾燥法
β-グルカン 含量/固形分	30 %以上	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
性状	白～淡黄白色の一様な高粘性な液体	目視
風味	特有の香味を有する	官能試験
確認試験(1)	凝集性有り	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
確認試験(2)	白色の繊維状の沈殿を生じる	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
粘度	1,000 mPa・s以上	25℃, 第2法, 2号, 6回転
鉛	1.0 μg/g以下	食品添加物公定書 「鉛試験法(原子吸光光度法)第1法」
ヒ素	2.0 μg/g以下	食品添加物公定書「ヒ素試験法 第3法」
生菌検査		
一般生菌	100 CFU/g以下	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
真菌	50 CFU/g以下	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
大腸菌	陰 性	XM-G寒天培地法
サルモネラ	陰 性	SALXプレート(ペトリフィルム法)

β - グ ル カ ン 量 (1 0 0 g 中)		
検査項目	規格値	方法
β-1,3-1,6-グルカン	0.45 g以上	既存添加物自主規格の分析法に準ずる


栄 養 成 分 (1 0 0 g 中)		
エ ネ ル ギ	5	kcal
タ ン パ ク 質	0.1	g 未満
脂 質	0.1	g
炭 水 化 物	1.2	g
食 塩 相 当 量	0.0632	g



製品規格書

品名	F2-SD 10Kg	名称	アウレオバシジウム培養液
会社名	株式会社 ソフィ		
住所	〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248	電話	0889-35-1671
		F A X	0889-35-1676
		U R L	http://www.sophy-inc.co.jp

製品の特徴	<ul style="list-style-type: none">・黒酵母(<i>Aureobasidium pullulans</i>)を培養して得られる発酵物質です。・水溶性β-1,3-1,6-グルカンを主成分とします。
-------	--

製品画像	製品形態	
	内容量	10 Kg
	外装サイズ (mm)	290 × 350 × 138
	袋サイズ (mm)	500 × 415
	袋材質	VMPET//ON//LLD-PE × LLD-PE × LLD-PE
	入数 / 箱	1
	性状	<ul style="list-style-type: none">・特有の粘性を有し、耐熱、耐酸性、耐塩基性を有しています。

セールスポイント
<ul style="list-style-type: none">○ 増粘安定剤としてご使用いただけます。量的な制限はありません。○ 公的機関により2度にわたり行われた試験で、安全性が確認されています。○ 無菌培地中で製造しており、アレルギーの特定原材料及びそれに準ずる物は使用していません。○ 遊離型のβ-グルカンが含まれているので、抽出・精製をしなくても生理機能を発揮します。○ 水溶性の液体で嫌味が少なく、淡白な味の食品、飲料などにも利用できます。○ 健康・栄養補助食品(サプリメント)、低カロリー食品、美容健康食品、育児食、病人食・介護食などの原料に適しています。

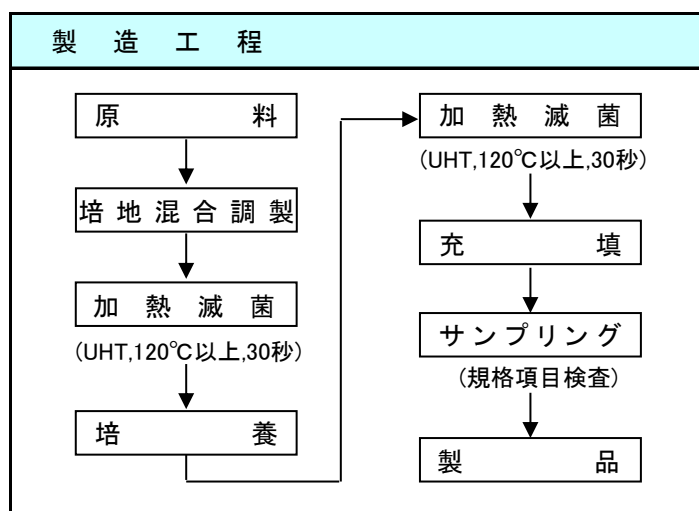
賞味期限	開封前：製造日より8ヶ月	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 本品は冷凍しないでください。 使用直前に開封してください。
	開封後：速やかにご使用下さい。		

食品への表示
<ul style="list-style-type: none">・食品添加物として使用する場合には、増粘安定剤の表記ルールに従って記入してください。・食品原料として使用する場合には、食品の並びに「アウレオバシジウム培養液」と記載してください。

製 品 規 格		
検査項目	規格値	方法
固形分	2.0 %以下	105℃恒量乾燥法
β-グルカン 含量/固形分	30 %以上	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
性状	白～淡黄白色の一様な高粘性な液体	目視
風味	特有の香味を有する	官能試験
確認試験(1)	凝集性有り	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
確認試験(2)	白色の繊維状の沈殿を生じる	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
粘度	1,000 mPa・s以上	25℃, 第2法, 2号, 6回転
鉛	1.0 μg/g以下	食品添加物公定書 「鉛試験法(原子吸光光度法)第1法」
ヒ素	2.0 μg/g以下	食品添加物公定書「ヒ素試験法 第3法」
生菌検査		
一般生菌	100 CFU/g以下	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
真菌	50 CFU/g以下	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
大腸菌	陰 性	XM-G寒天培地法
サルモネラ	陰 性	SALXプレート(ペトリフィルム法)

β - グ ル カ ン 量 (1 0 0 g 中)		
検査項目	規格値	方法
β-1,3-1,6-グルカン	0.45 g以上	既存添加物自主規格の分析法に準ずる


栄 養 成 分 (1 0 0 g 中)		
エ ネ ル ギ	5	kcal
タ ン パ ク 質	0.1	g 未満
脂 質	0.1	g
炭 水 化 物	1.2	g
食 塩 相 当 量	0.0632	g



製品規格書

品名	F2-SD 20Kg	名称	アウレオバシジウム培養液
会社名	株式会社 ソフィ		
住所	〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248	電話	0889-35-1671
		F A X	0889-35-1676
		U R L	http://www.sophy-inc.co.jp

製品の特徴	<ul style="list-style-type: none">・黒酵母(<i>Aureobasidium pullulans</i>)を培養して得られる発酵物質です。・水溶性β-1,3-1,6-グルカンを主成分とします。
-------	--

製品画像	製品形態	
	内容量	20 Kg
	外装サイズ (mm)	350 × 535 × 138
	袋サイズ (mm)	685 × 485
	袋材質	VMPET//ON//LLD-PE × LLD-PE × LLD-PE
	入数 / 箱	1
	性状	<ul style="list-style-type: none">・特有の粘性を有し、耐熱、耐酸性、耐塩基性を有しています。

セールスポイント
<ul style="list-style-type: none">○ 増粘安定剤としてご使用いただけます。量的な制限はありません。○ 公的機関により2度にわたり行われた試験で、安全性が確認されています。○ 無菌培地中で製造しており、アレルギーの特定原材料及びそれに準ずる物は使用していません。○ 遊離型のβ-グルカンが含まれているので、抽出・精製をしなくても生理機能を発揮します。○ 水溶性の液体で嫌味が少なく、淡白な味の食品、飲料などにも利用できます。○ 健康・栄養補助食品(サプリメント)、低カロリー食品、美容健康食品、育児食、病人食・介護食などの原料に適しています。

賞味期限	開封前：製造日より8ヶ月	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 本品は冷凍しないでください。 使用直前に開封してください。
	開封後：速やかにご使用下さい。		

食品への表示
<ul style="list-style-type: none">・食品添加物として使用する場合には、増粘安定剤の表記ルールに従って記入してください。・食品原料として使用する場合には、食品の並びに「アウレオバシジウム培養液」と記載してください。

製 品 規 格		
検査項目	規格値	方法
固形分	2.0 %以下	105℃恒量乾燥法
β-グルカン 含量/固形分	30 %以上	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
性状	白～淡黄白色の一樣な高粘性な液体	目視
風味	特有の香味を有する	官能試験
確認試験(1)	凝集性有り	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
確認試験(2)	白色の繊維状の沈殿を生じる	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
粘度	1,000 mPa・s以上	25℃, 第2法, 2号, 6回転
鉛	1.0 μg/g以下	食品添加物公定書 「鉛試験法(原子吸光光度法)第1法」
ヒ素	2.0 μg/g以下	食品添加物公定書「ヒ素試験法 第3法」
生菌検査		
一般生菌	100 CFU/g以下	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
真菌	50 CFU/g以下	既存添加物自主規格の分析法に準ずる
大腸菌	陰 性	XM-G寒天培地法
サルモネラ	陰 性	SALXプレート(ペトリフィルム法)

β - グ ル カ ン 量 (1 0 0 g 中)		
検査項目	規格値	方法
β-1,3-1,6-グルカン	0.45 g以上	既存添加物自主規格の分析法に準ずる

栄 養 成 分 (1 0 0 g 中)		
エ ネ ル ギ	5	kcal
タ ン パ ク 質	0.1	g 未満
脂 質	0.1	g
炭 水 化 物	1.2	g
食 塩 相 当 量	0.0632	g

