

製品規格書




株式会社 ソフィ

令和5年2月1日 第013号

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	電話	0889-35-1671
		F A X	0889-35-1676
住所	〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248	U R L	https://www.sophy-inc.co.jp
		担当部署	品質管理部

製品の特徴	・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。
アレルギー	・アレルギー特定28品目、及び魚介類に該当する原料は使用しておりません。

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		
・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	保管方法	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。

使用方法	そのまま、もしくは食品に混ぜて飲用してください。また加工原料としても使用できます。
------	---

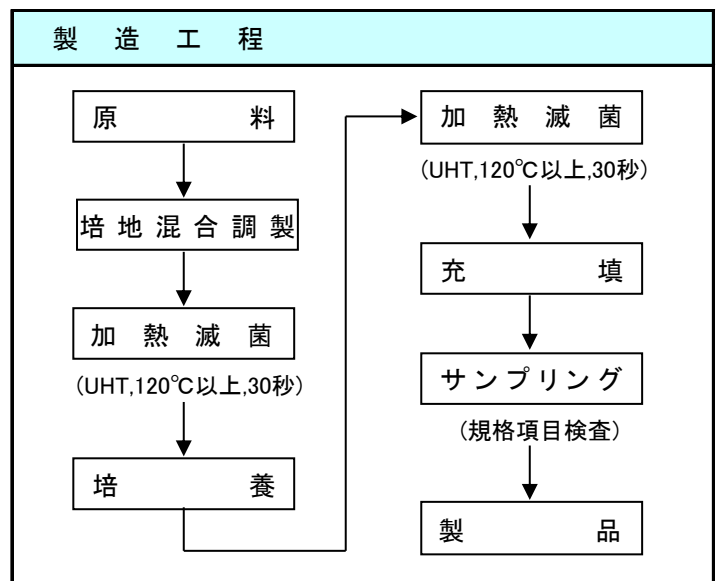
対象消費者	一般消費者(健康維持を希望する方・BRMGを摂取したい方等)
-------	--------------------------------

流通方法	常温流通
------	------

製 品 規 格		
検査項目	規格値	方法
性状	淡黄色の混濁した粘稠な液体	目視
風味	特有の香味を有する	官能試験
粘度	1,000 mPa・s以上	25℃, 第2法, 2号, 6回転
固形分	2.0 %以下	105℃恒量乾燥法
β-グルカン 含量/固形分	25 %以上	既存添加物自主規格の分析方法に準ずる
確認試験(1)	凝集性有り	既存添加物自主規格の試験方法に準ずる
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試験方法に準ずる
鉛	1 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	1.5 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検査方法に準ずる
真菌	50 CFU/g以下	既存添加物自主規格の検査方法に準ずる
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	0.50 g以上	既存添加物自主規格の分析方法に準ずる

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



製品規格書



株式会社 ソフィ

令和5年2月1日 第013号

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	電話	0889-35-1671
		F A X	0889-35-1676
住所	〒781-1522 高知県吾川郡仁淀川町田村248	U R L	https://www.sophy-inc.co.jp
		担当部署	品質管理部

製品の特徴	・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。
アレルゲン	・アレルゲン特定28品目、及び魚介類に該当する原料は使用しておりません。

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	・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
○ 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	保管方法	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
・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。

使用方法	そのまま、もしくは食品に混ぜて飲用してください。また加工原料としても使用できます。
------	---

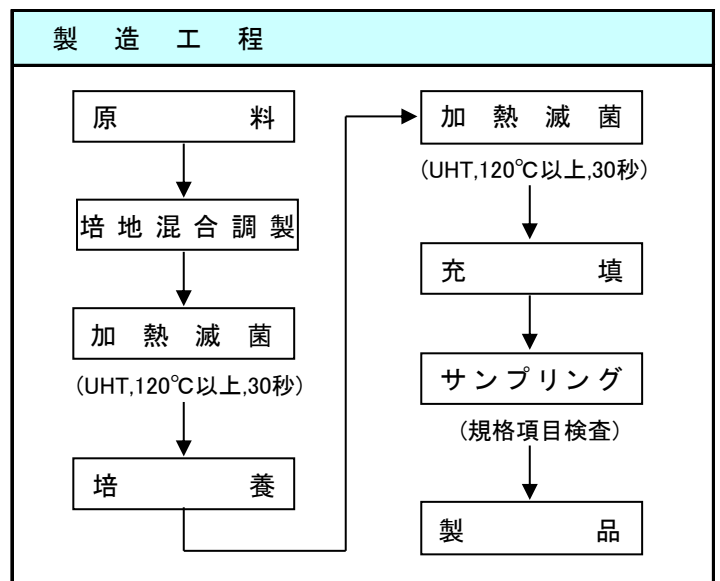
対象消費者	一般消費者(健康維持を希望する方・BRMGを摂取したい方等)
-------	--------------------------------

流通方法	常温流通
------	------

製 品 規 格		
検査項目	規格値	方法
性状	淡黄色の混濁した粘稠な液体	目視
風味	特有の香味を有する	官能試験
粘度	1,000 mPa・s以上	25℃, 第2法, 2号, 6回転
固形分	2.0 %以下	105℃恒量乾燥法
β-グルカン 含量/固形分	25 %以上	既存添加物自主規格の分析方法に準ずる
確認試験(1)	凝集性有り	既存添加物自主規格の試験方法に準ずる
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試験方法に準ずる
鉛	1 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	1.5 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検査方法に準ずる
真菌	50 CFU/g以下	既存添加物自主規格の検査方法に準ずる
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	0.50 g以上	既存添加物自主規格の分析方法に準ずる


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



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	電話	0889-35-1671
		F A X	0889-35-1676
住所	〒781-1522	U R L	https://www.sophy-inc.co.jp
	高知県吾川郡仁淀川町田村248	担当部署	品質管理部

製品の特徴	・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。
アレルゲン	・アレルゲン特定28品目、及び魚介類に該当する原料は使用しておりません。

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		
・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	保管方法	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
・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。

使用方法	そのまま、もしくは食品に混ぜて飲用してください。また加工原料としても使用できます。
------	---

対象消費者	一般消費者(健康維持を希望する方・BRMGを摂取したい方等)
-------	--------------------------------

流通方法	常温流通
------	------

製 品 規 格		
検査項目	規格値	方法
性状	淡黄色の混濁した粘稠な液体	目視
風味	特有の香味を有する	官能試験
粘度	1,000 mPa・s以上	25℃, 第2法, 2号, 6回転
固形分	2.0 %以下	105℃恒量乾燥法
β-グルカン 含量/固形分	25 %以上	既存添加物自主規格の分析方法に準ずる
確認試験(1)	凝集性有り	既存添加物自主規格の試験方法に準ずる
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試験方法に準ずる
鉛	1 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	1.5 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検査方法に準ずる
真菌	50 CFU/g以下	既存添加物自主規格の検査方法に準ずる
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	0.50 g以上	既存添加物自主規格の分析方法に準ずる

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

