

製品規格書



第1版：2021.11.1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：微結晶セルロース（食品添加物）

Microcrystalline Cellulose、結晶セルロース

本品は、パルプから得られた、結晶セルロースを主成分とするものである。本品は、乾燥物である。

性状：白～類白色の流動性がある結晶性の粉末であり、においが無い。

確認試験：(1) 本品 20 g を標準網ふるい 38 μm に入れ、減圧吸引型ふるい分け機を用いて 5 分間操作する。ふるい上の残留物の質量が 5 % 以上の時は本品 30 g に水 270 mL を加え、又は 5 % 未満の時は本品 45 g に水 255 mL を加え、あらかじめスパーテルで軽くかき混ぜる。その後、かき混ぜ機を用いて高速度（毎分 18,000 回転）で 5 分間かき混ぜ、その 100 mL を 100 mL のメスシリンダーに入れ、3 時間放置するとき、液は、白色不透明で、気泡のない分散状態を呈し、液の分離を認めない。

(2) 本品を乾燥し、赤外吸収スペクトル測定法中の錠剤法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

試験項目	規格値	試験方法
pH	5.0 ~ 7.5	第 9 版食品添加物公定書
水可溶物	0.26 % 以下	第 9 版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 $\mu\text{g/g}$ 以下	第 9 版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 $\mu\text{g/g}$ 以下	第 9 版食品添加物公定書
デンプン	適	第 9 版食品添加物公定書
乾燥減量	7.0 % 以下	第 9 版食品添加物公定書
強熱残分	0.05 % 以下	第 9 版食品添加物公定書
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/大腸菌群	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