製品規格書



東京都江東区新大橋 3-5-1 TEL: 03-5624-1688

品 名: えんどう豆たんぱく(食品素材)

Pea Protein

性 状:淡黄色の粉末。

試験項目	規格値	試験方法
たんぱく質(乾燥物換算)	80.0 %以上	ケルダール法、メーカー試験法
水分	10.0 %以下	常圧加熱乾燥法、メーカー試験法
灰分	8.0 %以下	直接灰化法、メーカー試験法
鉛 (Pb)	1.0 ppm 以下	原子吸光光度法、メーカー試験法
ヒ素 (As)	0.5 ppm以下	原子吸光光度法、メーカー試験法
一般生菌数	30,000 個/g 以下	食品衛生検査指針(微生物編)
大腸菌群/大腸菌	陰性	食品衛生検査指針(微生物編)
酵母及びカビ	150 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