

製品規格書



第2版：2023.3.31改訂

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL：03-5624-1688

品名：イヌリン（チコリー由来）（食品素材）

和名：チコリー

学名：*Cichorium intybus*

使用部位：根

抽出溶媒：水

性状：白色の微粉末で、特徴的な臭いと味を有する。

試験項目	規格値	試験方法
イヌリン （乾燥物換算）	90.0 %以上	HPLC、メーカー試験法
ブドウ糖＋果糖＋ショ糖 （乾燥物換算）	10.0 %以下	HPLC、メーカー試験法
水分	4.5 %以下	常圧加熱乾燥法
灰分	0.2 %以下	直接灰化法
鉛（Pb）	0.3 ppm 以下	誘導結合プラズマ質量分析法
ヒ素（As）	0.1 ppm 以下	誘導結合プラズマ質量分析法
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	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3年