

発行日: 2018年11月26日

作成日 (更新): 2018年11月22日

販売者:株式会社アンチエイジング・プロ

東京都新宿区新宿4-1-22 平角口17-4天

<株式会社リナイス 次代理店



#### 規 格

商品名: プロテオグリカン-LS (鮭鼻軟骨抽出物)

最終加工国:日本 北海道(小分けが埼玉県で行われることもあります。)



| 項目                                     | 規格                      | 試験方法            |
|--|-------------------------|-----------------|
| 外観•性状                                  | 特異な臭いがある淡黄色粉状           | 官能試験            |
| 水分                                     | 10%以下                   | 乾燥減量試験法         |
| 強熱残分                                   | 20%以下                   | 強熱残分試験法         |
| рН                                     | 6.5~8.5                 | pH メーター測定       |
| 非変性プロテオグリカン<br>分子量                     | 93%以上含有<br>90~140 万ダルトン | HPLC 法          |
| 重金属(Pb として)                            | 20ppm 以下                | 硫化ナトリウム比色法      |
| ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として) | 2ppm 以下                 | 原子吸光光度計         |
|  |                         |                 |
| 一般生菌数                                  | 3000CFU/g 以下            | 標準寒天培地法         |
| カビ・酵母                                  | 300CFU/g以下              | ポテトデキストロース寒天培地法 |
| 大腸菌群                                   | 陰性                      | BGLB 法          |

## 【梱包形態】

200g(外装:アルミ袋/内装:ポリ袋※輪ゴム締め)※小分け品

1kg (外装:アルミ袋/内装:ポリ袋※ヒートシール)

※200g 以上であれば、100g 単位での出荷にも対応しております。

※輪ゴムから結束バンドへの変更は可。変更が必要な場合は、必ず発注時にご指定ください。

Ver.6.0 1/2



【JAS 法の表示】※ラベルにも記載 区分:食品添加物以外の食品

<200g 体>小分け品

名称: 鮭鼻軟骨加工食品 原材料名: 鮭鼻軟骨抽出物(国内製造) 内容量: 200g 賞味期限: 製造

日より2年 保存方法:高温多湿を避け、冷暗所にて保管。開封後は大気に触れぬよう密封して保管。

販売者:株式会社アンチエイジング・プロ 東京都新宿区新宿 4-1-22 M 新宿コムロビル 4F

(小分け場所) 製造所:メディスンアルファ株式会社 埼玉県八潮市二丁目438-1

#### <1kg 体>

名称: 鮭鼻軟骨加工食品 原材料名: 鮭鼻軟骨抽出物(国内製造) 内容量: 1kg 賞味期限: 製造 日より2年 保存方法: 高温多湿を避け、冷暗所にて保管。 開封後は大気に触れぬよう密封して保管。

販売者:株式会社アンチエイジング・プロ 東京都新宿区新宿 4-1-22 新宿コムロビル 4F **製造所:**株式会社リナイス 北海道山越郡長万部町旭浜 159-9

## 【その他 最終商品表示例】

サケ鼻軟骨抽出物、鮭鼻軟骨エキス末、シロサケ鼻軟骨抽出物 鮭鼻軟骨抽出物(非変性プロテオグリカン含有)※含有量表記を推奨

#### 【品質管理上の情報】

牛由来原材料:なし

遺伝子組み換え:対象外

アレルギー表示: さけ(推奨)

キャリア:なし

加工助剤: 苛性ソーダ、酢酸→表示不要

# 【その他留意点】

- ・天産物由来の原料のため、多少の色目の変化はございます。また、極稀に粗原料由来の黒い凝集 物(タンパク質)が存在します。
- ・水に可溶です。ただし、プロテオグリカンは、60℃以上の熱により加水分解して機能性が失われてしまう成分です。ドリンク・ゼリーなど加熱殺菌が必要な場合、ぬるま湯に溶解して殺菌工程直前に添加することをオススメしております(別途資料あり)。
- ・ドリンクの場合、タンニンを多く含む原料と一緒に配合すると凝集反応を起こしやすいです。
- ・最終商品としてのプロテオグリカンの定量限界は1~2%です。また、同時に配合されている素材が定量分析を阻害する場合もございます。
- ・ロゴは、プロテオグリカンとして 5mg/日以上の配合で使用可 (要申請)。

Ver.6.0 2/2