

# 製品規格書



第1版:2025.9.29 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 : 酵母たんぱく KM (食品素材)

酵母たんぱく、Yeast Protein

パン酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) から抽出されたプロテイン粉末。

性状 : 淡褐色～黄褐色の微粉末で、特有の風味を有する。

試験項目	規格値	試験方法
たんぱく質	70.0 %以上	ケルダール法
水分	6.0 %以下	常圧加熱乾燥法
灰分	6.0 %以下	直接灰化法
鉛 (Pb)	0.5 ppm 以下	原子蛍光分光法
ヒ素 (As)	0.5 ppm 以下	原子吸光光度法
一般生菌数	10,000 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2年