



商品名	亜鉛酵母 10%		
区分	食品		
一般名称	酵母		
表示例	酵母、亜鉛含有酵母*、酵母（亜鉛含有）*		
原料原産国	アメリカ	加工国	アメリカ（篩過加工：日本）
内容量	1kg・5kg（外装：段ボール／内装：アルミ袋） 25kg（外装：段ボール／内装：ポリ袋）		
賞味期限	製造日より3年		

\*「亜鉛含有」と表示する場合、最終製品への亜鉛の栄養成分表示及び最終製品 100g 当たり本品 12.8mg（液状製品 100ml 当たり 6.4mg）以上の配合が必要です。

### 品質規格

項目	規格値	試験方法
外観・性状	淡黄色の粉末	官能試験
におい	酵母特有のにおい	官能試験
水分	6.0%以下	常圧加熱乾燥法
亜鉛含有量	10.0～12.0%	ICP 発光分光分析法
一般生菌数	3,000CFU/g 以下	標準寒天培地法
カビ・酵母	100CFU/g 以下	ポテトデキストロース寒天培地法
大腸菌群	陰性/0.1g	BGLB 法
サルモネラ	陰性	増菌培養法
分析は製造工場にて実施（毎ロット）		
無機亜鉛残留	残留なし	X線回折
分析は外部機関にて実施（毎ロット）		
鉛	1ppm 以下	ICP 質量分析法
ヒ素	2ppm 以下	原子吸光光度法
水銀	0.1ppm 以下	原子吸光光度法
カドミウム	1ppm 以下	ICP 質量分析法
分析は外部機関にて実施（年1回）		

保存方法：高温多湿を避け、冷暗所にて保管。開封後は外気に触れぬよう密封して保管。

※ロットにより、色調が変化することがございます。

※まれに酵母由来の黒い粒（焦げ）が入っていることがありますが、品質には問題ございません。