

製品規格書



第2版：2026.6.18改訂
東京都江東区新大橋3-5-1
TEL：03-5624-1688

品名：酵母抽出物 SG020（食品素材）

性状：黄色～茶色の粉末。

試験項目	規格値	試験方法
総グルタチオン含量（乾燥物換算）	18.0 ～ 22.0 %	HPLC
全窒素（乾燥物換算）	8.0 %以上	ケルダール法
アミノ態窒素（乾燥物換算）	2.0 %以上	ホルモール法
pH	4.5 ～ 6.5	pHメーター、2 %水溶液
水分	6.0 %以下	常圧加熱乾燥法
一般生菌数	10,000 個/g 以下	食品衛生検査指針（微生物編）
大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針（微生物編）
サルモネラ菌	陰性	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