

## 小麦アルブミン NA-1 製品規格書

試験項目	規格	試験方法
外観・性状	灰白色粉末で、異物がない	目視検査
pH	4.0±0.2	pH メーター (1%溶液)
水分	5%以下	105°C/3 時間/常圧加熱乾燥法
蛋白質	80%以上	ケルダール法 (係数換算：5.70)
0.19 小麦アルブミン含量	27~31%	高速液体 クロマトグラフ法
一般生菌数	3.0×10 <sup>3</sup> cfu/ g 以下	標準寒天平板培養法
カビ・酵母	1.0×10 <sup>2</sup> cfu/ g 以下	ポテトデキストロース 寒天平板培養法
大腸菌群	陰性 (/ 2g)	BGLB 法
ヒ素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	2ppm 以下	原子吸光光度法
重金属 (Pb として)	20ppm 以下	硫化ナトリウム比色法

【包装】 10kg 包装 (段ボール)

【賞味期限】 未開封、製造後 24 ヶ月

【保存方法】 高温、多湿の場所を避けて保存してください。

【原材料名】 小麦アルブミン、小麦蛋白加水分解物