



お客様各位

規格項目追加のお知らせ

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度は、赤ワインエキス R5について、安全管理上の規格項目「オクラトキシン」の追加させていただきます。

オクラトキシンは、ワイン特有のカビ毒の1つであり、現在、EUの基準値(EU Regulation No.2023/915)を参考にして、日本でも基準値設定が準備されております。そして、弊社は、本原料でも自主規格を設けるべきだと判断し、2012年より、製造者と共に規格化を検討しておりました。

また、近年の紅麹問題も加味されて、公益財団法人 日本健康・栄養食品協会の健康食品製造における HACCP 導入手引書や健康食品 GMP では、微生物利用や発酵工程を含む原材料の安全性管理が強化されており、その規格化が急務となっております。

本原料は、粗原料(フランス産ワイン)がEU基準で管理され、分離抽出という製法の特性上、オクラトキシンは濃縮されにくい特性がございます。かつ、2012年以降、粗原料の暫定的な自主規格(20ppb以下)も設けつつ、モニタリング調査を実施してきました。

一方、本原料の規格値について、濃縮されにくいとはいえ、粗原料換算量・加工係数(1000:1)や摂取量を加味すると、ワインのEU基準である2ppb以下を用いるのは適当ではございません。そこで、抽出物の基準であるカンゾウの抽出物(80ppb)などの基準値を参考にし、2012年以降の自主基準と同じく、本原料のオクラトキシンの規格値は20ppb以下に設定いたしました。

それでは、引き続き、弊社原料のご愛顧の程、何卒よろしくお願い申し上げます。ご不明な点など、何かございましたら、お気軽にご連絡ください。

敬具