



残留農薬に関する証明書ならびに見解

下記原料に関して、残留農薬がポジティブリスト制度(項目:ぶどう)に適合することを証明いたします。

原料製品名:赤ワインエキスR5

名称:ブドウ抽出物 原材料名:赤ワインエキス末 原料原産地名:フランス

<見解>

弊社では、(株)アレルギー食品検査センターを經由して株式会社食環境研究所、2023年9月以降、公益財団法人 山口県予防保健協会(厚生労働省登録機関)において、443~450項目で残留農薬試験(年0~1回の不定期)を行うことで、農薬管理を行っております。

過去、8回以上の分析を実施しておりますが、ぶどうや加工食品(基準値が設定されていないもの;一律基準)の基準値を超えた事例はございません(加工係数などを加味)。残留農薬が検出されても、ほとんどがぶどうの基準値の1/10以下と微量です。

【最終商品での分析ならびに加工係数について】

各社様の品質管理において、残留農薬試験を最終商品もしくは各原材料で実施される場合、分析値を加工食品の残留農薬基準と比較されることが推測されます。一方、その残留農薬基準と比較した検証は、希釈や濃縮の工程を反映した加工係数を加味する必要があります。特に、健康食品やサプリメントに使用される多くの原材料は、高い濃縮率での濃縮工程を含むため、必ず加工係数を加味する必要があります。

例:10倍濃縮リンゴ果汁の場合

検査→クロルピリホスが2ppm検出!

評価→濃縮率が10倍であるから、原材料での濃度を試算すると0.2ppm、クロルピリホスのリンゴでの基準値は1ppmであるから、違反ではない!

出典:公益財団法人 山口県予防保健協会 食品環境検査センター Q&A

ブドウ 1000kg から約 1000L の二次原料の赤ワイン(調味料用)を製造し、そして、1000L 以上の赤ワインから 1kg の原料が製造されております。この製造における濃縮比率より、本原料製品の「加工係数は 1000」とさせていただいております。

実際に、本原料を分析して検証を行う場合、粗原料ブドウでの濃度を試算すると、検査結果に 1000 を除した値と各原料の基準値を比較する必要があります。

なお、複数の原材料(エキス末のような中間加工食品)を用いて製造された加工食品については、最終商品としての加工係数が定めにくいいため、原材料ベースで検査されることが推奨されています。

参考文献:

加工食品原材料中における残留農薬濃度の推定の試み 2013; 54(6):392-396