



品質規格

商品名：亜鉛酵母10% C

最終加工国：中国

項目	規格	試験方法
外観・性状	淡黄色の粉末	官能試験
臭い	酵母特有の臭い	官能試験
水分	6.0%以下	常圧加熱減量法
粒度	60メッシュ 98%パス	JIS分析篩
亜鉛含有量	10.0%以上	原子吸光光度法
鉛	2ppm以下	原子吸光光度法/ICP
ヒ素	1ppm以下	原子吸光光度法/ICP
水銀	1ppm以下	原子吸光光度法/ICP
一般生菌数*	3000CFU/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	食品衛生検査指針(微生物編)
サルモネラ	陰性	標準寒天培地法

分析は製造会社（中国）にて実施。*受け入れ試験は、シート培地を用いて実施。

参考値：嵩比重 0.4~0.6g/ml

【梱包形態】

5kg（外装：アルミ袋） ※発送は段ボールに入れて出荷

10kg（外装：段ボール箱/内装：アルミ袋×2）

※アルミ袋はヒートシールで封。

【JAS法の表示】※製品ラベルにも記載 区分:食品添加物以外の食品

<5kg 体>

名称:酵母 **原材料名:**亜鉛含有酵母(中国製造) **内容量:**5kg **賞味期限:**製造日より2年
保存方法:高温多湿を避け、冷暗所にて保管。開封後は大気に触れぬよう密封して保管。
輸入者:株式会社アンチエイジング・プロ 東京都渋谷区代々木 1-57-2 ドルミ代々木7階

(サンプル小分け場所) 製造所:メディスンアルファ株式会社 埼玉県八潮市二丁目438-1

<10kg 体>

名称:酵母 **原材料名:**亜鉛含有酵母(中国製造) **内容量:**10kg **賞味期限:**製造日より2年
保存方法:高温多湿を避け、冷暗所にて保管。開封後は大気に触れぬよう密封して保管。
輸入者:株式会社アンチエイジング・プロ 東京都渋谷区代々木 1-57-2 ドルミ代々木7階

【その他 最終商品表示例】

酵母(亜鉛含有)、ビール酵母(亜鉛含有)

※複数のミネラル酵母を配合する場合、例:酵母(亜鉛、銅、セレン、クロム、マンガ、ン、モリブデン含有)
とまとめ表記が可能です。

【品質管理上の情報】

牛由来原材料:なし

遺伝子組み換え:対象外

アレルギー表示:なし

キャリア:なし

加工助剤:硫酸亜鉛(亜鉛強化)→結晶として残留せず

【その他留意点】

- ・発酵生産の原料のため、気温や湿度などの培養条件の変化により、亜鉛の取り込み量だけでなく、多少の色目の変化や嵩比重の変動がございます。
- ・亜鉛源は、培養時にのみ添加されており、洗い工程も十分なため、結晶上の亜鉛が残留しないことも確認されております。