

製品規格書

(食品原料)

製品名：マリン乳酸菌[®]

改訂日：平成31年2月4日

製品略号：ML

品質規格

【試験項目】	【規格】	【試験方法】
1. 性状(外観・におい)	淡黄白色の粉末で、 わずかに特異なにおいがある	専従者による目視及び官能検査
2. 乳酸菌体数	1.0×10 ¹² 個 /g 以上	血球計算盤測定法
3. 乾燥減量	7.0% 以下	乾燥減量法
4. 重金属(Pbとして)	20ppm 以下	硫化ナトリウム比色法
5. ヒ素(Asとして)	2ppm 以下	原子吸光光度法
6. 一般生菌数	3,000 個 /g 以下	標準寒天培地培養法
7. 真菌数	300 個 /g 以下	ポテトデキストロース寒天培地培養法
8. 大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天培地培養法
9. 粉体粒径	16 メッシュパス	メッシュパス

品質管理

1. 微生物株	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> BF3 (分離由来：鮭腸管)															
2. 原材料表示例	乳酸菌末(デキストリン、殺菌乳酸菌体)															
3. 生産方式	バッチ式															
4. ロット番号の表示方法	<table><tr><td>例示</td><td>CA5</td><td>5</td><td>01</td><td>01</td></tr><tr><td></td><td>製品識別コード3桁</td><td></td><td>年初からの製造通し番号2桁</td><td></td></tr><tr><td></td><td>製造年西暦末尾1桁</td><td></td><td>製造月2桁</td><td></td></tr></table>	例示	CA5	5	01	01		製品識別コード3桁		年初からの製造通し番号2桁			製造年西暦末尾1桁		製造月2桁	
例示	CA5	5	01	01												
	製品識別コード3桁		年初からの製造通し番号2桁													
	製造年西暦末尾1桁		製造月2桁													
5. 試験検査頻度	ロット毎															
6. 異物混入対策	篩別、マグネット															
7. 微生物対策	殺菌工程、微生物試験															
8. 品質保証期間	製造後2年間(未開封に限る)															
9. 取扱い及び保管方法	安全データシート参照															

包装仕様

内容量	100g	1kg
容器包装	アルミ袋	アルミ袋

製造・販売者

株式会社日本バリアフリー

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-41 駿河台下 MKビル4階

TEL：03-5283-7222 FAX：03-5283-7221

「マリン乳酸菌」は株式会社日本バリアフリーの登録商標です

当社の登録商標の使用を希望される場合には、当社への事前の連絡及び当社の許諾が必要となります。

※当社製品を配合した健康食品等の表示・広告宣伝は関連法規に従ってください。

※当資料にある文章・画像等の無断転載・使用を禁止いたします。