

規格書 (Specification)

株式会社エル・エスコポーレーション

東京都中央区日本橋小伝馬町13-4

Tel : 03-3662-7941

Fax : 03-3662-7495

製品名 亜鉛イースト
(Product name) Zinc yeast
グレード 食品グレード
(Grade) Food grade

項目 (Item)	規格 (Standard)	試験方法 (Test method)
外観 Appearance	乳白色粉末 Milky white powder	目視検査 Visual inspection
性状 Property	特有味あり Characteristic taste	官能試験 Sensory test
乾燥減量 Loss on drying	7.0 wt% 以下 7.0 wt% or less	減圧加熱乾燥法 Heat drying under reduced pressure
タンパク質 Protein content	50 wt% 以上 50 wt% or more	ケルダール法 Kjeldahl method
灰分 Ash content	15 wt% 以下 15 wt% or less	直接灰化法 Direct ashing method
亜鉛含有量 Zinc content	4.0-6.0 wt%	ICP発光分析法 ICP-OES method
ヒ素 (As ₂ O ₃) Arsenic (as As ₂ O ₃)	2.0 ppm 以下 2.0 ppm or less	原子吸光光度法 Atomic absorption spectrophotometry
鉛 Lead	20.0 ppm 以下 20.0 ppm or less	原子吸光光度法 Atomic absorption spectrophotometry
カドミウム Cadmium	2.0 ppm 以下 2.0 ppm or less	原子吸光光度法 Atomic absorption spectrophotometry
総水銀 Total mercury	2.0 ppm 以下 2.0 ppm or less	還元気化原子吸光光度法 Cold-vapor atomic absorption spectrophotometry
一般細菌 (CFU/g) Total plate count (CFU/g)	3,000 /g 以下 3,000 /g or less	標準寒天平板培養法 Standard agar plate culture method
大腸菌群 Coliform group	陰性 Negative	BGLB法 BGLB method