

規格書 (Specification)

株式会社エル・エスコレーション

東京都中央区日本橋人形町2-15-15

Tel : 03-3662-7941

Fax : 03-3662-7495

製品名 スクレオペプチド(サケ)
(Product name) Nucleopeptide (Salmon)
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	淡黄色～淡褐色粉末 Light yellow to light brown powder	目視検査 Visual inspection
匂い・味 Odor and taste	異臭・異味なし No offensive smell and taste	官能試験 Sensory test
水分 Water	7.0 wt% 以下 7.0 wt% or less	常圧加熱乾燥法 Heat drying under normal pressrue
窒素 Nitrogen	15.0 wt% 以上 15.0 wt% or more	セミクロケルダール法 Semimicro-Kjeldahl method
DNA Deoxyribonucleic acid	25.0 wt% 以上 25.0 wt% or more	HPLC法 HPLC method
重金属 (Pb) Heavy metal (as Pb)	20.0 ppm 以下 20.0 ppm or less	原子吸光光度法 Atomic absorption spectrophotometry
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
一般細菌 (CFU) Total plate count (CFU)	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	デソキシコレート寒天培養法 Desoxycholate agar culture method