

平成24年7月10日

原材料規格書

商品名 水飴(酸糖化水飴)

製造元: 向後又夕一子株式会社

旭工

住所: 千葉県旭市ニの60

TEL: 0479-62-0181

原材料	配合率 (%)	メーカー名	産地	由来原材料名	由来原材料の産地	アレルギー物質	GMO	牛由来原材料の使用	備考
でん粉	100								
(コーンスターチ)	(80~100)	自社	千葉県	トウモロコシ	アヲカ、地	無し	不分別	無し	
(甘しよ澱粉)	(0~10)	全農 全農 全農 全農 全農	鹿児島県	さつまいも	鹿児島県	無し	該当無し	無し	
(馬鈴しよ澱粉)	(0~10)	全農 全農 全農 全農 全農	北海道	ばれいしよ	北海道	無し	無し*	無し	※国産(国産子相換え相し)
【加工助剤として】									
シユウ酸						該当無し	該当無し	無し	
炭酸カルシウム						該当無し	該当無し	無し	
パーライト						該当無し	該当無し	無し	添加物表示義務無し
活性炭						該当無し	該当無し	無し	
イオン交換樹脂						該当無し	該当無し	無し	

\*アレルギー物質: 大豆、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オレツソ、チリメン、牛肉、豚肉、鶏肉、まつたけ、もち、やまいも、りんご、セラチン、バナナ

本製品は、アレルギー物質を含んでおりません。

本製品は、牛由来原材料を一切使用しておりません。

本製品は、添加物を一切含みません。(加工助剤は製造工程中にて除去されます。)

本製品の由来原料産地は、主にアメリカですが、原料事情等により変更となる場合があります。

# 製品規格書

平成 24 年 4 月 11 日

株式会社 山西商店 御中

千葉県旭市ニ-6005

向後スターチ株式会社 旭工場

TEL 0479-62-0181

FAX 0479-63-6222



商品名	水飴 (酸糖化水飴)	
一般名	水飴	
性状	甘味のある粘液状物	
外観	無色～淡黄色透明	
原材料	原材料名	配合 %
	澱粉	100
食品添加物	一切含みません	
項目	規格値	分析方法
水分	15.0 ± 1.5 %	40℃屈折率法
DE	46.5 ± 2.5	レーンエイノン法
pH	3.5 ~ 6.0	異性化液糖 JAS法
灰分	0.01%以下	導電率法
砒素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	0.2 ppm以下	食品添加物公定書法
重金属 (Pbとして)	1.0 ppm以下	食品添加物公定書法
微生物検査		
一般生菌数	300個/g以下	MPNフィルター法
大腸菌群	陰性	MPNフィルター法
カビ・酵母	30個/g以下	MPNフィルター法



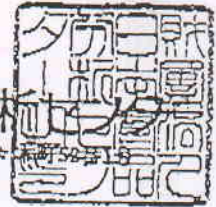
# 分析試験成績書

第 11122850001-01 号  
2012年(平成24年)01月13日

依頼者 向後スター子株式会社

検体名 水飴

日本食品分析センター  
東京都渋谷区元代田4-1-5



2011年(平成23年)12月21日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

## 分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
鉄	検出せず	1 ppm		ICP発光分析法
ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	検出せず	0.1 ppm		原子吸光光度法
重金属(Pbとして)	検出せず	1 ppm	1	硫化ナトリウム比色法
総水銀	検出せず	0.01 ppm		還元気化原子吸光光度法
一般細菌数(生菌数)	300以下/g	—		標準平板培養法
大腸菌群	陰性/2.22g	—		EMB法
カビ数	陰性/0.1g	—		ポットーニオース(10%)寒天平板培養法
酵母数	陰性/0.1g	—		ポットーニオース(10%)寒天平板培養法
耐熱性芽胞菌数	300以下/g	—		標準平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	—	2	標準平板培養法
サルモネラ	陰性/25g	—		平板塗抹培養法
セレウス菌	陰性/0.01g	—		均菌培養法 平板塗抹培養法

注1. 依頼者の指定により、定量下限を1 ppmに設定した

注2. 加熱処理: 沸騰水中, 10分間

以上

※本試験結果に現れる数字は当センターの内部規則を遵守して下さい。

日本食品分析センター

NO.5019 P. 47

# 10191253145