

2024年8月6日

日本葉緑素株式会社
東京都千代田区神田須田町一丁目 34-6

製品規格書

製品名	ミルクベース ES	販売者	株式会社エフ・エム・アイ 東京都港区麻布台 1-11-9
一般名	食品添加物 乳化剤・増粘安定剤製剤		
入目	1.5kg×6入		
内装	チャック付アルミスタンド袋	製造所	日本葉緑素株式会社 熊谷工場 埼玉県熊谷市ハツ口 558
外装	段ボール箱		

ロット番号の意味と読み方	ロット番号は製造日を意味し、年月日を表す6桁の数字及びハイフンに続く通し番号1桁を製品ラベルに表示 YYMMDD-N → 20YY年MM月DD日N番目の製造
賞味期限と読み方	未開封において製造日より24ヶ月 右記書式の日付を製品ラベルに表示: 20YY.MM.DD
保存方法	密封の上、湿気を避けて常温で保管して下さい。

原料情報					
原料名	配合	起源原料(原産国)	アレルギー物質 特定原材料等28品目	遺伝子組換え 対象農産物	牛等由来 原材料
ぶどう糖	52.5%	とうもろこし(アメリカ) ばれいしょ(日本) さつまいも(日本)	無	無	無
グリセリン脂肪酸エステル	32.8%	パーム(マレーシア、インドネシア) ヤシ(フィリピン)	無	無	無
グァーガム	6.5%	マメ科グァーの種子胚乳部 (インド)	無	無	無
カラギーナン	6.2%	海藻(東アジア、東南アジア他)	無	無	無
ローカストビーンガム	2.0%	カロブ樹種子胚乳部 (イタリア、スペイン他)	無	無	無

本品を食品に使用した場合の表示例
乳化剤、安定剤(増粘多糖類)

栄養成分(100g 当り・計算値)			
エネルギー	533 kcal	炭水化物	58.8 g
水分	6.2 g	灰分	1.7 g
たんぱく質	0.4 g	ナトリウム	15 mg
脂質	32.9 g	食塩相当量	0.04 g

製造工程
原料 → [混合] → [篩過・マグネット](30メッシュ・10000 Gauss×3) → [品質検査] → [包装] → 製品

品質規格		
項目	規格値	試験方法
外観	乳白色の粉末	目視及び官能検査
一般生菌数	1000/g 以下	乾式培地法
大腸菌群	陰性	乾式培地法
カビ・酵母数	300/g 以下	乾式培地法