

VITAL FOOD PROCESSORS LIMITED

キウイフルーツエキス末 (ザクティナーゼ™ 45)規格書

ザクティナーゼ™ は独自の特許に基づく製造方法にてキウイフルーツから作られた粉末です。
 主として水溶性のタンパク分解酵素を含んでいます。

規格項目	規格値	分析方法
外観		
色	ライトグリーン(DIC 2092-2096) (PMS 583-585)	DIC Color guide PMS Color chart
味 匂い 粒子の大きさ/粒子の密度	辛味が強く、酸味がある果物風味 独特な燻ったような柑橘系の匂い 600 μ未満	taste test sieve analysis
酵素活性		
キウイ果実から抽出された プロテアーゼ活性	180-210 U/mg	*1
微生物検査		
一般生菌数 カビ 大腸菌群 病原性大腸菌 サルモネラ菌	3,000 cfu/g 未満 300 cfu/g 未満 陰性 陰性 陰性/25g	APHA 4th ed Chapter 7 APHA 4th ed Chapter 20 APHA 4th ed Chapter 8 APHA 4th ed Chapter 8 *2
純度試験		
pH 水分 (g/100g) 鉛 (mg/kg) ヒ素 (mg/kg) カドミウム (mg/kg) 水銀 (mg/kg) 遺伝子組み換え 放射線照射	3.0-4.0 4 未満 0.5 未満 0.5 未満 0.1 未満 0.01 未満 非遺伝子組み換え 非放射線照射	10%溶液 *3 (AOAC 984.27) (AOAC 984.27) (AOAC 984.27)
保存状態		
梱包 保存方法 運送方法 品質保持期間 注意事項	5kgのアルミフオイルバッグ 冷蔵 (4°C), 乾燥 (50%RH以下) 状態にて保存 通年冷蔵便にて運送 冷蔵乾燥状態にて3年間 冷凍保存した後室温に戻しますと、固まりますので冷凍保存しないで下さい。	

*1 - Test method available subjected to confidentiality agreement

*2 - Modified Rappaport Vasilliadis (mRV)

*3 - Moisture determination by weight loss on drying