

## 小麦アルブミン NA-1 製品規格書

試験項目	規格	試験方法
外観・性状	灰白色粉末で、異物がない	目視検査
pH	4.0±0.2	pH メーター (1%溶液)
水分	5% 以下	常圧加熱乾燥法 (105℃、3 時間)
蛋白質	80% 以上	改良デュマ法 (係数換算：5.70)
0.19小麦アルブミン含量	27～31%	高速液体 クロマトグラフ法
一般生菌数	3,000cfu/g 以下	標準寒天平板培養法
カビ・酵母	100cfu/g 以下	ポテトデキストロース 寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/(2g)	BGLB法
ヒ素 (Asとして)	2ppm 以下	原子吸光光度法
重金属 (Pbとして)	20ppm 以下	硫化ナトリウム比色法

- 【包 装】 10kg / 段ボール  
【賞味期限】 未開封、製造後24ヶ月  
【保存方法】 高温多湿の場所を避けて保存してください。  
【原材料名】 小麦アルブミン、小麦タンパク加水分解物