

アクア Q₁₀TM P5-NF 製品規格書

| 試験項目 | 規格 | 試験方法 |
|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| 性状 | 黄白色～橙黄色の粉末又は顆粒 | 目視検査 |
| 水分散性試験 | 精製水に均一に分散し、30分間放置した時、1mm以上の浮遊物、沈殿物を認めない。 | 社内試験法*1 |
| 水分 | 5%以下 | 105℃/20分加熱乾燥法 |
| コエンザイム Q ₁₀ | 4.9%以上 | 社内試験法 (別添：HPLC法) |
| ヒ素(As ₂ O ₃ として)*2 | 2ppm以下 | 食品添加物公定書 一般試験法 装置B・第3法 |
| 重金属(Pbとして)*2 | 20ppm以下 | 食品添加物公定書 一般試験法・第4法 |
| 一般生菌数 | 1,000cfu/g以下 | 食品衛生検査指針 標準寒天平板培養法 |
| 大腸菌群 | 陰性(/2g) | 食品衛生検査指針 BGLB法 |

*1 100mLのビーカーに精製水100mLを入れ、攪拌子(長さ約25mm)を入れ、約700rpmで攪拌しながら粉末約1gを加え、1分間攪拌する。その後30分間放置し目視で確認する。

*2 保証規格としますが、ロット毎の試験項目としません。

- 【包装】 1kg(アルミラミネート袋)
- 【賞味期限】 未開封、製造後24ヶ月
- 【保存方法】 光を避け、涼しい場所に保存してください。
- 【原材料名】 乳糖、デキストリン、コエンザイム Q₁₀/ソルビトール、安定剤(アラビアガム)、リンゴ酸