

商品規格書

株式会社 鍵庄 技術開発部

1. 商品名 ミクロ味来 MCP

2. 製品概要

焼き海苔とアオサをそれぞれ平均粒子径 $50\mu\text{m}$ 程度に粉碎し、
50:50 の割合でブレンドした緑色混合微粉末

3. 品質規格

別紙「品質規格書」に記載

4. 栄養成分

可食部 100g 当たり

	たんばく質	脂質	炭水化物		灰分	無機質					ビタミン					
			糖質	繊維		カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	A		B1	B2	ナイアシン	C
											カロチン	A効力				
g						mg					μg	IU	mg			
MCP	29.5	1.2	47.8	4.1	10.7	625	675	22.4	330	2800	23000	12500	0.83	2.55	7.9	68

5. 製造工程

別紙「製造工程図」に記載

品質規格書

株式会社 鍵庄
技術開発部

1. 規格値

項目	規格値	検査方法
一般名	海苔・アオサ混合微粉末	
品名	ミクロ味来	
略号	MCP	
性状	緑色微粉末	
水分	7%以下	直接加熱法
平均粒子径	50 μ m 以下	レーザー回折粒度分布測定法
一般生菌数	1 x10 ⁴ 個/g 以下	平板培養法
カビ・酵母	100 個/g 以下	平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB 法
砒素	As ₂ O ₃ として 25ppm 以下	DDTC-Ag 吸光光度法
鉛	0.20ppm 以下	原子吸光光度法
クロム	検出せず (0.5ppm 以下)	注 1)
水銀	検出せず (0.01ppm 以下)	還元気化原子吸光光度法
金属粉末	検出せず	金属探知機

注 1) ジフェニルカルバジド吸光光度法

2. 保存方法・保証期間

	開封前	開封後
品質	12ヶ月	2ヶ月
保管条件	直射日光を避けて常温で保管	高温多湿を避けて密封容器に常温で保管

3. 遺伝子組換え、アレルギー関連、産地

- ・ 本製品は遺伝子組換え素材ではありません
- ・ 海苔およびアオサで構成されておりアレルギー物質は含まれていません。
- ・ 本製品の原料海苔は、有明産、アオサは三河産です。

マイクロ味来 MCP 製造フローシート

株式会社鍵庄 技術開発部

