



オリザ油化株式会社  
〒493-8001 愛知県一宮市北方町沼田1番地  
TEL (0586)86-5141(代) FAX (0586)86-6191

## 製品規格書

製品名：オリザオイル-EX (食品)

本品は、イネ (*Oryza sativa* Linne, *Gramineae*) の種子から生ずる米ぬか及び米胚芽より得られたγ-オリザノール、トコトリエノール、トコフェロール及びステロール類を含む油脂である。

<u>性状</u>	清澄で、舌ざわりよく、香味良好。
<u>酸価</u>	0.15以下 (基準油脂分析試験法 指示薬 アルカリブルー6B)
<u>過氧化物価</u>	2.0 meq/kg以下 (基準油脂分析試験法)
<u>色調</u>	4.0-35以下 (基準油脂分析試験法 ピボント <sup>®</sup> 法133.4mm <sup>2</sup> ℓ)
<u>トコフェロール (ビタミンE)</u>	82 mg/100g以上 (高速液体クロマトグラフ法)
<u>トコトリエノール</u>	89 mg/100g 以上 (高速液体クロマトグラフ法)
<u>γ-オリザノール</u>	71 mg/100g 以上 (高速液体クロマトグラフ法)
<u>ステロール</u>	1071 mg/100g 以上 (酵素法)
<u>純度試験</u>	
(1) 重金属 (Pbとして)	10 ppm 以下 (硫化ナトリウム比色法)
(2) ヒ素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	1 ppm 以下 (食品添加物公定書、第3法、装置B)
<u>一般生菌数</u>	1×10 <sup>2</sup> 個/g 以下 (衛生試験法、標準寒天培地)
<u>真菌数</u>	陰性 (衛生試験法、ポテトデキストロース寒天培地 クロラムフェニコール添加)
<u>大腸菌群</u>	陰性 (衛生試験法、BGLB培地)
<u>組成</u>	
	<u>成分</u> <u>含有量</u>
	食用こめ油                      97.8 %
	米胚芽油                        1.7 %
	米油抽出物                      0.5 %
	合計                                100 %
<u>賞味期限</u>	製造後2年間
<u>保管方法</u>	高温、直射日光を避け、密封状態にて保管する。

制定日	2001年 4月11日
改定日	2015年 8月19日
管理No.	Q-519T0