



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：シーベリー果実油 (食品)

本品は、シーベリー (*Hippophae rhamnoides* L.) の果実から得られる油脂である。

<b>性状</b>	赤褐色から褐色の油液で、わずかに特有なにおいがある。
<b>酸価</b>	5.0 以下 (基準油脂分析試験法)
<b>パルミトレイン酸(<math>\omega</math>-7)</b>	30.0% 以上 (GC)
<b>確認試験</b>	
カロテノイド	ピークを認める (HPLC) ( $\beta$ -カロテンとして)
<b>純度試験</b>	
(1)重金属 (Pbとして)	20 ppm 以下 (硫化ナトリウム比色法)
(2)ヒ素 ( $As_2O_3$ として)	1 ppm 以下 (食品添加物公定書, 第3法, 装置B)
<b>一般生菌数</b>	$1 \times 10^2$ 個/g 以下 (衛生試験法, 標準寒天培地)
<b>真菌数</b>	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)
<b>大腸菌群</b>	陰性 (衛生試験法, BGLB培地)
<b>組成</b>	
成分	含有量
シーベリー果実油	75.00%
植物油脂	24.90%
酸化防止剤(ミックストコフェロール)	0.05%
酸化防止剤(L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル)	0.05%
合計	100.00%
<b>賞味期限</b>	製造後2年間
<b>保管方法</b>	高温, 直射日光を避け, 密封状態にて保管する。

制定日	2015年 5月14日
改定日	2016年12月17日
管理No.	K-617EN