

発行日 2026年05月13日

更新日 2026年11月04日

品質規格書 (暫定)

愛媛県大洲市平野町野田779番地2

仙味エキス株式会社



製品名	オイスターペプチド				
名称	オイスターペプチド				
製造国	日本				
原材料名	牡蠣抽出ペプチド				
使用時の表示例	原材料表示：オイスターペプチドまたは牡蠣抽出ペプチド 添加物表示：不要				
アレルギー特定物質表示 (28品目)	なし				
製品規格	成分	水分	7.0% 以下	製造工程 ① 原料 ② 粉碎 ③ 分解 ④ 分離 ⑤ 濃縮 ⑥ ストレーナー (60メッシュ) ⑦ マグネットフィルター (11000ガウス) ⑧ 殺菌 (128±5℃ 10秒間プレート殺菌) ⑨ ストレーナー (60メッシュ) ⑩ マグネットフィルター (11000ガウス) ⑪ スクリーン (100メッシュ) ⑫ 殺菌 (95℃以上 10分間) ⑬ 噴霧乾燥 ⑭ スクリーン (30メッシュ) ⑮ マグネット (5000ガウス) ⑯ 充填 ⑰ 梱包 ⑱ 製品	
		粗脂肪	10.0% 以下		
		粗蛋白	40.0±2.0 %		
	衛生	一般生菌数	10000個/g 以下		
		大腸菌群	陰性		
製品仕様	内容量	5.0kg×2			
	形態	アルミ蒸着ポリエチレン内袋 ダンボール入			
	保存方法	湿気を避け、冷暗所保管			
	配送方法	常温配送			
	賞味期限	製造後12ヶ月 (未開封)。 開封後はお早めに御使用下さい。			
					※ 品質に影響の無い範囲で工程を変更する場合がございます。 また、メッシュ、マグネットにつきましては、濃縮後の工程のみ記載致しております。

試 験 成 績 書
-----------

〒795-0021 愛媛県大洲市平野町野田779番地2

仙味エキス株式会社



試 験 品 名	オイスターペプチド
---------	-----------

項 目	測 定 値	試 験 方 法
1) 水分	2.54%	常圧加熱乾燥法
2) pH <sup>*1</sup>	5.49	pHメーター
3) 塩分	4.15%	モール法
4) 全窒素	6.54%	燃焼法
5) 粗脂肪	5.18%	ソックスレー抽出法
6) 粗蛋白質 <sup>*2</sup>	40.88%	
7) 一般生菌数	300ヶ/g以下(検出せず)	標準寒天培地
8) 大腸菌群	陰性	デゾキシコレート寒天培地

## 備 考

\*1 10%水溶液

\*2 粗蛋白質=全窒素×6.25

試 験 成 績 書
-----------

〒795-0021 愛媛県大洲市平野町野田779番地2

仙味エキス株式会社 品質保証部



試 験 品 名	オイスターペプチド
---------	-----------

項 目	測 定 値	試 験 方 法
1) 水分	2.54 g/100g	常 圧 加 熱 乾 燥 法
2) 脂質	5.18 g/100g	ソックスレー抽出法
3) 蛋白質* <sup>1</sup>	40.88 g/100g	燃 焼 法
4) 灰分	6.04 g/100g	直 接 灰 化 法
5) 炭水化物* <sup>2</sup>	45.36 g/100g	
6) ナトリウム	1633 mg/100g	原 子 吸 光 光 度 法
7) 食塩相当量* <sup>3</sup>	4.15 g/100g	
8) エネルギー	392 kcal	

## 備 考

\* 1 蛋白質 = 全窒素 × 6.25

\* 2 炭水化物 = 100 - (水分 + 脂質 + 蛋白質 + 灰分)

\* 3 食塩相当量 = ナトリウム × 2.54