

発行日 2026年05月13日

更新日 2024年05月21日

品質規格書

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	サーデンペプチドY-2			
名称	サーデンペプチド			
製造国	日本			
原材料名	イワシ抽出ペプチド			
使用時の表示例	原材料表示：サーデンペプチドまたはイワシ抽出ペプチド 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	8.0% 以下	製造工程 ① 原料 ② 肉質分離 ③ 分解 ④ 分離 ⑤ 精製 ⑥ 分画 ⑦ 濃縮 ⑧ 殺菌 (95℃以上 10分間) ⑨ スクリーン (200メッシュ) ⑩ 噴霧乾燥 ⑪ スクリーン (60メッシュ) ⑫ マグネット (4500ガウス) ⑬ 充填 ⑭ 梱包 ⑮ 製品
		灰分	10.0% 以下	
		ペプチド量	85.0% 以上	
		VY量	0.10~0.16 %	
		ACE阻害活性値 (IC50)	200 µg/ml 以下	
	衛生	一般生菌数	1000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 外面バンドキの字掛け		
	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。				

No. 49186

2026 年 05 月 13 日

試 験 成 績 書

〒795-0021 愛媛県大洲市平野町野由779番地2

仙味エキス株式会社 品質保証部



試 験 品 名	サーデンペプチドY-2
---------	-------------

項 目	測 定 値	試 験 方 法
1) 水分	1.57%	常圧加熱乾燥法
2) 灰分	5.66%	直接灰化法
3) ペプチド量	88.25%	マイクロケルダール法
4) バリルチロシン量	0.15%	高速液体クロマトグラフ法
5) ACE阻害活性値* ¹	61.72 μ g/ml	Cushmanの変法
6) ナトリウム	1.91%	原子吸光光度法
7) ヒ素(As ₂ O ₃ として)	3.12 ppm	グートツァイト法
8) 重金属 (Pb)	検出せず* ²	DDTC-MIBK抽出原子吸光光度法
9) 一般生菌数	300ヶ/g以下(検出せず)	標準寒天平板培養法
10) 大腸菌群	陰 性	デゾキシコレート培地
11) カビ・酵母	300ヶ/g以下(検出せず)	ポテトデキストロース寒天培養法

備 考

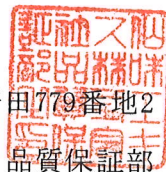
* 1 IC₅₀

* 2 検出限界：0.4 ppm

試 験 成 績 書

〒795-0021 愛媛県大洲市平野町野田779番地2

仙味エクス株式会社 品質保証部



試 験 品 名	サーデンペプチドY-2
---------	-------------

項 目	測 定 値	試 験 方 法
1) 水分	1.57 g/100g	常圧加熱乾燥法
2) 脂質	0.01 g/100g	ソックスレー抽出法
3) 蛋白質* ¹	88.25 g/100g	ミクロケルダール法
4) 灰分	5.66 g/100g	直接灰化法
5) 炭水化物* ²	4.51 g/100g	
6) ナトリウム	1908 mg/100g	原子吸光光度法
7) 食塩相当量* ³	4.85 g/100g	
8) エネルギー	371 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