

発行日 2026年05月13日

更新日 2025年11月04日

## 品質規格書

愛媛県大洲市平野町野由779番地2  
仙味エキス株式会社



製品名	チキンプロテインP			
名称	チキンペプチド			
製造国	日本			
原材料名	鶏肉抽出ペプチド			
使用時の表示例	原材料表示：チキンペプチドまたは鶏肉抽出ペプチド 添加物表示：不要			
アレルギー特定物質表示 (28品目)	鶏肉			
製品規格	成分	水分	5.0% 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 (100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 (100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 噴霧乾燥 ⑬ スクリーン (30メッシュ) ⑭ マグネット (5000ガウス) ⑮ 充填 ⑯ 梱包 ⑰ 製品
		粗脂肪	1.0% 以下	
		粗蛋白	88.0±3.0 %	
	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	10.0kg×1		
	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。	

製品コード

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	チキンプロテインP
---------	-----------

項 目	測 定 値	試 験 方 法
1) 水分	2.62%	常 圧 加 熱 乾 燥 法
2) pH <sup>*1</sup>	5.72	pH メ ー タ ー
3) 塩分	2.32%	モ ー ル 法
4) 全窒素	14.14%	燃 焼 法
5) 粗脂肪	0.05%	ソックスレー抽出法
6) 粗蛋白質 <sup>*2</sup>	88.38%	
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	チキンプロテインP
---------	-----------

項 目	測 定 値	試 験 方 法
1) 水分	2.62 g/100g	常 圧 加 熱 乾 燥 法
2) 脂質	0.05 g/100g	ソックスレー抽出法
3) 蛋白質* <sup>1</sup>	88.38 g/100g	燃 焼 法
4) 灰分	4.80 g/100g	直 接 灰 化 法
5) 炭水化物* <sup>2</sup>	4.15 g/100g	
6) ナトリウム	797 mg/100g	原 子 吸 光 光 度 法
7) 食塩相当量* <sup>3</sup>	2.02 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