


原料調査書(一般用)

記入 2021年4月26日

|    |   |   |        |       |
|----|---|---|--------|-------|
| 1  | 品名 / 品番 / (ロットNo.)  | ブラックローヤルゼリー末原料/BLRJ-20 /B-131116 (2013年11月16日のロット)  |        |       |
|    | 一般名   | ローヤルゼリー   |        |       |
| 2  | 原産国   | 中国(生ローヤルゼリー原料) 中国(刺梨エキス末) 日本(デキストリン)  |        |       |
| 3  | 原料区分  | 食品原料(食品添加物 食品添加物製剤 食品素材 その他( ))<br>医薬品原料( 日局 薬添規 その他( ))                                    |        |       |
| 4  | 原料規格書   | 規格書 (有 無 )  |        |       |
| 5  | 栄養成分分析表   | エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物(糖質、食物繊維)、ナトリウム、その他(特徴となる成分など)の分析 (行っている 行っていない )                     |        |       |
| 6  | 本品を使用した場合の食品への表示例   | ローヤルゼリー   | デキストリン | 刺梨エキス |
| 7  | 本品の使用原料比率(仕込み時)   | 60%   | 30%    | 20%   |
| 8  | 牛等反芻動物由来原材料について   | 使用の( 有 無 )<br>該当する場合のメーカーの安全証明書( 有 無 )  |        |       |
| 9  | GMO(遺伝子組換え)原材料使用について                                      | 使用の( 有 無 無分別 対象外 )<br>無の場合、IPハンドリング証明・輸入業者証明書又は国産証明書等の( 有 無 )<br><有の場合、納入ロットごとに証明が必要となります。> |        |       |
| 10 | 製造工程(抽出・精製)で使用する溶媒について                                    | 使用の( 有 無 )<br>使用している場合、その名称:  |        |       |
| 11 | キャリアオーバー成分について  | 含有の( 有 無 )<br>ある場合、その名称:  |        |       |
| 12 | アレルギー物質(25品目)含有の有無、表示義務の有無                                | 含有の( 有 無 ) 表示義務の( 有 無 )<br>その名称と表示方法:   |        |       |
| 13 | 本原料がアレルギー物質含有製品でなくても、同一ライン内でアレルギー物質が含まれる製品群を製造している場合、その名称 | 本製品は( 単一専用ライン 複数同等品目専用ライン 多品目製造ライン )<br>上記以外の製造ライン:<br>同一ラインの他の製品で含有するアレルギー物質:              |        |       |
| 14 | 本品製造前の洗浄の有無   | 洗浄の( 有 無 )  |        |       |
|    | 洗浄方法  | ( 水洗 ) 洗剤等  |        |       |
|    | 洗浄されたことの確認方法  | ( 目視 )  |        |       |
| 15 | 製造フロー図及び主な工程検査項目  | *添付資料を参照  |        |       |
| 17 | 製造元(製法特許取得者)  | 有限会社 マルオ食研  |        |       |
|    | 所在地   | 東京都 練馬区 石神井台 1-15-11<br>担当者 圓尾  |        |       |
| 18 | *備考欄  |   |        |       |

提出日：2021年4月24日

お客様各位

有限会社 マルオ食研   
東京都練馬区石神井台 1-15-11

分析試験成績書 (規格基準含む)


|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 品名：記号   | ブラックローヤルゼリー末：B-20               |
| ロット番号   | ロットNo. B-201205 (2020年12月05日製造) |
| 分析機関    | 無添加食品販売協同組合検査センター               |
| 分析成績作成日 | 2020年12月29日                     |

● 全国ローヤルゼリー公正取引協議会「ローヤルゼリーの検査実施要領」の試験法による。

| 試験項目               | 結果                       | 規格基準                       | 検査方法                        |
|--------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 水分                 | 2.3 g/100 g              | 5.0%(分析誤差上限値 5.3%迄)        | 減圧加熱乾燥法                     |
| 蛋白質                | 16.8g/100 g              | 10.0 %以上 18.0%以下           | ケルダール窒素定量法 (係数 6.25)        |
| 10-HDA             | 2.29 %                   | 2.0%以上(分析誤差下限 1.80%迄)      | 液体クロマトグラフ法                  |
| 一般生菌数              | 300 個以下/g                | 3,000 個以下/g (第5改訂に準じる)     | 標準寒天平板培養法                   |
| 大腸菌群               | 陰性/2.22 g                | 陰性                         | B.G.L.B.法                   |
| 脂質                 | 1.6 g/100 g              | —                          | 酸分解法                        |
| 灰分                 | 5.5 g/100 g              | —                          | 直接灰化法                       |
| 炭水化物               | 73.8 g/100 g             | —                          | 炭水化物=100-(水分+蛋白質+灰分)        |
| 100 g 当りのエネルギー     | 377 kcal                 | —                          | 係数は、蛋白質 4、脂質 9、炭水化物 4、を用いた。 |
| ナトリウム              | 1800 mg/100 g            | —                          | 原子吸光光度法                     |
| 食塩相当量              | 4.57 g/100 g             |                            |                             |
| 総アスコルビン酸(Vc)       | 1020 mg/100 g            | 300mg 以上/100g              | 液体クロマトグラフ法                  |
| スーパーオキシド消去活性 (SOD) | 3.4×10 <sup>3</sup> 単位/g | 3.0×10 <sup>3</sup> 単位以上/g | 電子スピニング共鳴(ESR)法             |

( 以下はローヤルゼリー原料の分析結果 )

| RJ | 残留農薬 (定性 100 項目) | 検出せず | —        | 定性試験        | 所定の試験法         |
|----|------------------|------|----------|-------------|----------------|
| 原料 |                  |      |          | (検出限界)      |                |
|    | ストレプトマイシン        | 検出せず | 0.1ppm   | 0.1 ppm 以下  | 液体クロマトグラフ-質量分析 |
|    | クロラムフェニコール       | 検出せず | 0.005ppm | 0.005ppm 以下 | 液体クロマトグラフ-質量分析 |

|  |    |   |
|--|----|---|
| 印<br> | 備考 | 【品質保証期間】(賞味期限)・・・要冷蔵、未開封を条件とする。<br>*冷蔵保管 (5~10℃)・未開封の状態 で 4 年とする。<br>*当ロットは、冷蔵保管・未開封の状態 で 2024 年 12 月の賞味期限とする。  |
|  |    | ・無添加食品販売協同組合検査センターの分析結果に基づく。No.2012M027 号<br>・ロット番号(事例)：B-201205 (2020年12月05日製造)<br>・特許：第 4210635 号 特許権者：有限会社 マルオ食研<br>・商標登録：ブラックローヤル® 登録第 5586955 号：有限会社 マルオ食研 |