

製品規格書（暫定）

ビーエイチエヌ株式会社

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-16

TEL：03-5281-5661 FAX：03-5281-5662

製品名：BHNココナッツオイル粉末（乳化タイプ）

（名称：ヤシ油含有乾燥粉末）

製品規格

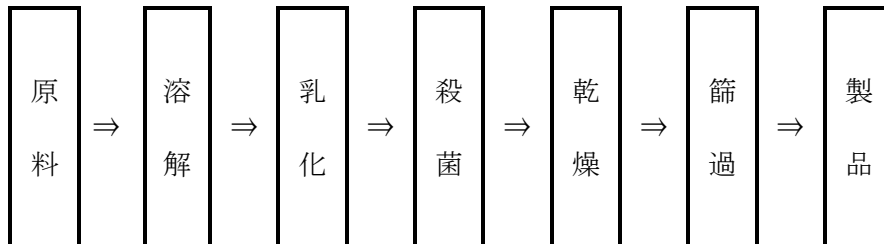
項目	規格	分析方法
性状 外観 臭い 溶解性	白色～淡黄色の粉末 特有のにおいがある 水に分散すること	官能試験 200mlの水に本品3gを溶解
水分	8.0%以下	105℃, 4g, 4hr乾燥減量法
過酸化値	10 meq/kg以下	基準油脂分析法
酸値	2以下	基準油脂分析法
重金属（Pbとして）	20 ppm以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素（As ₂ O ₃ として）	2 ppm以下	DDTC-Ag吸光光度法
一般生菌数	3,000個/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB培地法

<ロット標記> ロットの大きさ 500kg 表示方法 製造年月日（年：西暦下二桁）	<包装> 内容量 10kg 包装形態 段ボールケース
<保管方法> 冷暗所、湿度の低いところで保管して下さい。 <賞味期限> 製造後2年（ただし、未開封の状態） <品質管理> 製品検査：ロット毎	

製品情報

構成原材料	ココナッツオイル、乳糖、マルトデキストリン／カゼインNa（乳由来）、乳化剤（大豆由来）、メタリン酸Na
アレルギー表示	乳糖、カゼインNa（乳由来）、乳化剤（大豆由来）
遺伝子組み換え	遺伝子組み換えでない
動物由来原料	乳糖、カゼインNa（乳由来）
原材料表示例	5%未満配合の場合 『ココナッツオイル粉末(乳成分を含む)』 5%以上配合の場合 『ココナッツオイル粉末(ココナッツオイル、乳糖、マルトデキストリン)／カゼインNa（乳由来）、乳化剤（大豆由来）、メタリン酸Na』

製造工程



本品は食品衛生法に準拠した製造方法にて製造されております。



ビーエイチエヌ株式会社

本社/〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-16

TEL: 03-5281-5661 FAX: 03-5281-5662

大阪営業所/〒541-0048 大阪市中央区瓦町 4-6-8

TEL: 06-6228-6100 FAX: 06-6228-6111

播磨生産開発センター/〒679-5165 兵庫県たつの市新宮町光都 1-472-41

Beauty Health Nutrition TEL: 0791-59-8282 FAX: 0791-59-8283

別紙

参考値**栄養成分分析**

分析試験項目	結果	定量下限	方法
水分	2.5 g/100g	—	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.1 g/100g	—	ケルダール法※1
脂質	50.4 g/100g	—	酸分解法
灰分	0.9 g/100g	—	直接灰化法
炭水化物	39.1 g/100g	—	※2
エネルギー	638 kcal/100g	—	※3
ナトリウム	226 mg/100g	—	原子吸光光度法
食塩相当量	0.574 g/100g	—	原子吸光光度法

・一般財団法人日本食品分析センター分析

※1. 窒素・たんぱく質換算係数：6.25

※2. 食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)による計算式：100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

※3. 食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)によるエネルギー換算係数：たんぱく質,4；脂質,9；炭水化物,4

以上

脂肪酸分析

分析試験項目	結果	定量下限	方法
脂肪酸組成	—	—	ガスクロマトグラフ法
6:0 (カプロン酸)	0.5 %	—	—
8:0 (カプリル酸)	7.2 %	—	—
10:0 (カプリン酸)	5.9 %	—	—
12:0 (ラウリン酸)	48.2 %	—	—
14:0 (ミリスチン酸)	18.0 %	—	—
16:0 (パルミチン酸)	8.8 %	—	—
18:0 (ステアリン酸)	2.7 %	—	—
18:1 (オレイン酸)	6.2 %	—	—
18:2n-6 (リノール酸)	2.4 %	—	—
18:3n-3 (α -リノレン酸)	0.1 %	—	—
飽和脂肪酸	44.1 g/100g	—	ガスクロマトグラフ法
トランス脂肪酸※	検出せず	0.05 g/100g	ガスクロマトグラフ法
コレステロール	1 mg/100g	—	ガスクロマトグラフ法

・日本食品分析センター分析

※. 炭素数 14～22 のモノトランス脂肪酸, 炭素数 18 のジ及びトリトランス脂肪酸を測定対象とした。参考文献：AOAC 996.06, AOCS Ce 1h-05, 基準油脂分析試験法 2.4.4.3-2013