

製品規格書

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：ヴァージン ココナッツ オイル

(名称：ヤシ油)

製品規格

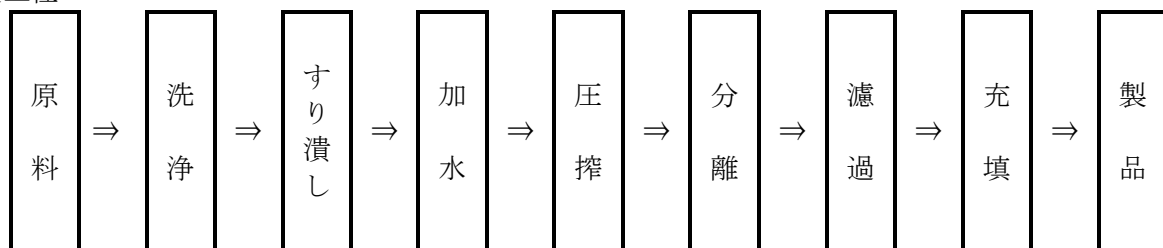
| 項目 | 規格 | 分析方法 |
|---|--|------------------|
| 性状 外觀 | 25℃以上では無色透明な粘性のある液体。20℃以下では白色～乳白色の蠟状の固体 | 官能試験 |
| 臭い 異物 | 特有のにおいがある 異物を認めないこと(ただし原料由来の繊維質が認められることがある) | 目視検査 |
| 水分 | 0.5%以下 | 常圧加熱乾燥法(乾燥助剤添加法) |
| 過酸化価 | 10 meq/kg以下 | 基準油脂分析法 |
| 酸価 | 2以下 | 基準油脂分析法 |
| 重金属 (Pbとして) | 20 ppm以下 | 硫化ナトリウム比色法 |
| 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 100L 表示方法 アルファベット+3桁数字 | <包装> 内容量 10L(5L×2) 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 | ヤシ油（ココナッツオイル） |
| アレルギー表示 | 必要なし |
| 遺伝子組み換え | 遺伝子組み換えでない |
| 動物由来原料 | 使用していない |
| 原材料表示例 | ヤシ油（ココナッツオイル） |

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 大阪市中央区平野町 4-6-3

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**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 | 0.6% | — | — |
| 8:0 | 7.3% | — | — |
| 10:0 | 5.7% | — | — |
| 12:0 | 48.6% | — | — |
| 14:0 | 19.0% | — | — |
| 16:0 | 8.9% | — | — |
| 18:0 | 3.0% | — | — |
| 18:1 | 5.8% | — | — |
| 18:2n-6 | 1.1% | — | — |
| 飽和脂肪酸 | 89.7 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 | 検出せず | 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

脂肪酸の種類

| 炭素数:二重結合 | 脂肪酸名 |
|----------|--------|
| 6:0 | カプロン酸 |
| 8:0 | カプリル酸 |
| 10:0 | カプリン酸 |
| 12:0 | ラウリン酸 |
| 14:0 | ミリスチン酸 |
| 16:0 | パルミチン酸 |
| 18:0 | ステアリン酸 |
| 18:1 | オレイン酸 |
| 18:2n-6 | リノール酸 |

以上