



製品規格書

製品名：ニラ種子油(食品)

本品は、ユリ科ネギ属のニラ (*Allium tuberosum* Rottl.) の種子から得られた油脂である。

<u>性 状</u>	淡黄色、透明の油液で、わずかに特有なにおいがある。	
<u>酸 価</u>	0.5 以下	
<u>けん化価</u>	175～195	
<u>ヨウ素価</u>	115～140	
<u>過酸化物質価</u>	2.0 meq/kg 以下	
<u>純度試験</u>		
(1) 重金属 (Pbとして)	10 ppm 以下	(硫化ナトリウム比色法)
(2) ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	1 ppm 以下	(食品添加物公定書、第3法、装置B)
<u>一般生菌数</u>	1×10 ² 個/g 以下	(衛生試験法、標準寒天培地)
<u>真菌数</u>	陰 性	(衛生試験法、ポテトデキストロース寒天培地 クロラムフェニコール添加)
<u>大腸菌群</u>	陰 性	(衛生試験法、BGLB培地)
<u>組 成</u>		
	<u>成 分</u>	<u>含有量</u>
	ニラ種子油	100 %
<u>賞味期限</u>	製造後2年間	
<u>保管方法</u>	高温、直射日光を避け、密封状態にて保管する。	

この規格及び試験方法において、別に規定するものの他は、基準油脂分析試験法を準用するものとする。

制定日	2006年 9月21日
改定日	2018年10月 1日
管理No.	Z-801EN