



オリザ油化株式会社
〒493-8001 愛知県一宮市北方町沼田1番地
TEL (0586)86-5141(代) FAX (0586)86-6191

製品規格書

製品名：シーベリー果実油 (食品)

本品は、シーベリー *Hippophae rhamnoides* L. の果実から得られる油脂である。

性状	赤褐色から褐色の油液で、わずかに特有なにおいがある。
酸価	5.0 以下 (基準油脂分析試験法)
パルミトレイン酸(ω-7)	30.0% 以上 (GC)
確認試験	
カロテノイド	ピークを認める (HPLC) (β -カロテンとして)
純度試験	
(1)重金属 (Pbとして)	20 ppm 以下 (硫化ナトリウム比色法)
(2)ヒ素 (As_2O_3 として)	1 ppm 以下 (食品添加物公定書, 第3法, 装置B)
一般生菌数	1×10^2 個/g 以下 (衛生試験法, 標準寒天培地)
真菌数	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)
大腸菌群	陰性 (衛生試験法, BGLB培地)
組成	
成分	含有量 (この表示値は、 目安です)
シーベリー果実油	75.00%
食用油脂	24.90%
酸化防止剤(ミックストコフェロール)	0.05%
酸化防止剤(L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル)	0.05%
合計	100.00%
賞味期限	製造後2年間
保管方法	高温, 直射日光を避け, 密封状態にて保管する。

制定日	2015年 5月14日
改定日	2020年 6月30日
管理No.	G-030EN