

規 格 書

株式会社 FAP ジャパン

住 所: 〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

ステビア(TSG95-RebA60)

品 名 :	ステビア(TSG95-RebA60)	名 称 :	ステビア抽出物
原 料 由 来 :	ステビア	加 工 国 :	中国
		ロット番号 :	
使 用 部 位 :	葉	賞 味 期 限 :	2年間
原料原産国 :	中国		

項 目	規 格	試 験 方 法
性状	白色粉末、わずかな匂いがする。 強い甘味がある。	官能試験
ステビオール配糖体	≥ 95.0%	食品添加物規格に準拠する
レバウジオシドA	≥ 60.0%	食品添加物規格に準拠する
乾燥減量	≤ 6.0%	食品添加物規格に準拠する
強熱残分	≤ 1.0%	食品添加物規格に準拠する
確認試験	適	食品添加物規格に準拠する
鉛(Pbとして)	≤ 1ppm	食品添加物規格に準拠する
ヒ素(Asとして)	≤ 1ppm	食品添加物規格に準拠する
一般生菌数	≤ 1,000cfu/g	寒天平板培養法
カビ・酵母数	≤ 100cfu/g	ポテトデキストロス寒天平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB法

★ 保存方法 : 湿気を避け、冷暗所にて保存する。

輸入販売元:



株式会社 FAP ジャパン

〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

規 格 書

株式会社 FAP ジャパン

住 所: 〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

ステビア (Reb A 98)

品 名 :	ステビア (Reb A 98)	名 称 :	ステビオール配糖体
原 料 由 来 :	ステビア	加 工 国 :	中国
		ロット番号 :	
使用部位 :	葉	賞 味 期 限 :	2年間
原料原産国 :	中国		

項 目	規 格	試 験 方 法
性状	白色粉末、わずかな匂いがする。 強い甘味がある。	官能試験
レバウジオシドA	≥ 98.0%	食品添加物規格に準拠する
その他のステビオール配糖体	≤ 2.0%	食品添加物規格に準拠する
乾燥減量	≤ 6.0%	食品添加物規格に準拠する
強熱残分	≤ 1.0%	食品添加物規格に準拠する
確認試験	適	食品添加物規格に準拠する
鉛 (Pbとして)	≤ 1ppm	食品添加物規格に準拠する
ヒ素 (Asとして)	≤ 1ppm	食品添加物規格に準拠する
一般生菌数	≤ 1,000cfu/g	寒天平板培養法
カビ・酵母数	≤ 100cfu/g	ポテトデキストロス寒天平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB法

★ 保存方法 : 湿気を避け、冷暗所にて保存する。

輸入販売元:  株式会社 FAP ジャパン

〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

規 格 書

株式会社 FAP ジャパン

住 所: 〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

ステビア(super85-95)

品 名 :	ステビア(super85-95)	名 称 :	酵素処理ステビオール配糖体
原 料 由 来 :	ステビア	加 工 国 :	中国
		ロット番号 :	
使用部位 :	葉	賞味期限 :	2年間
原料原産国 :	中国		

項 目	規 格	試 験 方 法
性状	白色粉末、わずかな匂いがする。 強い甘味がある。	官能試験
① α -グルコシルステビオール配糖体	$\geq 85.0\%$	食品添加物規格に準拠する
② ①+未反応ステビオール配糖体	$\geq 95.0\%$	食品添加物規格に準拠する
乾燥減量	$\leq 6.0\%$	食品添加物規格に準拠する
強熱残分	$\leq 1.0\%$	食品添加物規格に準拠する
確認試験①	適	食品添加物規格に準拠する
確認試験②	適	食品添加物規格に準拠する
鉛(Pbとして)	$\leq 1\text{ppm}$	食品添加物規格に準拠する
ヒ素(Asとして)	$\leq 1\text{ppm}$	食品添加物規格に準拠する
一般生菌数	$\leq 1,000\text{cfu/g}$	寒天平板培養法
カビ・酵母数	$\leq 100\text{cfu/g}$	ポテトデキストロス寒天平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB法

★ 保存方法 : 湿気を避け、冷暗所にて保存する。

輸入販売元:



株式会社 FAP ジャパン

〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

規 格 書

株式会社 FAP ジャパン

住 所: 〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381

ステビア (super75-85)

品 名 :	ステビア (super75-85)	名 称 :	酵素処理ステビア
原 料 由 来 :	ステビア	加 工 国 :	中国
		ロット番号 :	
使用部位 :	葉	賞味期限 :	2年間
原料原産国 :	中国		

項 目	規 格	試 験 方 法
性状	白色粉末、わずかな匂いがする。 強い甘味がある。	官能試験
① α -グルコシルステビオール配糖体	$\geq 75.0\%$	食品添加物規格に準拠する
② ①+未反応ステビオール配糖体	$\geq 85.0\%$	食品添加物規格に準拠する
乾燥減量	$\leq 6.0\%$	食品添加物規格に準拠する
強熱残分	$\leq 1.0\%$	食品添加物規格に準拠する
確認試験①	適	食品添加物規格に準拠する
確認試験②	適	食品添加物規格に準拠する
鉛 (Pbとして)	$\leq 1\text{ppm}$	食品添加物規格に準拠する
ヒ素 (Asとして)	$\leq 1\text{ppm}$	食品添加物規格に準拠する
一般生菌数	$\leq 1,000\text{cfu/g}$	寒天平板培養法
カビ・酵母数	$\leq 100\text{cfu/g}$	ポテトデキストロス寒天平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB法

★ 保存方法 : 湿気を避け、冷暗所にて保存する。

輸入販売元:  株式会社 FAP ジャパン

〒231-0063

神奈川県横浜市中区花咲町3-87

桜木町SSビル6F

TEL: 045-315-6382 FAX: 045-315-6381