

プラセンタ食品 品質規格基準 概要

名称の種類

○プラセンタエキス含有食品

製品規格



■含有量

	プラセンタエキス含有食品
プラセンタエキス純末	表示どおりであること。 ゼラチン等の被包材重量は、1粒中全重量の50 % 未満であること。

■安全・衛生基準

- 残留農薬などの有害汚染物質
ヒ素(Asとして)…………… 2ppm以下
重金属(Pbとして)……… 20ppm以下
- 一般細菌数…………… 3×10^3 個/g以下
- 大腸菌群…………… 陰性
- 水分又は乾燥減量
粉末状、顆粒状、粒状、錠型、等の固形状の製品にあつては、8%以下であること。
- 残留溶媒…………… エタノール以外の溶媒を認めない。
- 崩壊性
形状が粒状、顆粒状、錠型、またはカプセル型の場合、
試験液に水又は日本薬局方第2液を用い60分以内に崩壊すること。

■1日摂取目安量

プラセンタエキス純末として 100mg以上

ここでいう「プラセンタ」とは、適正に農場にて飼育された健康な家畜(豚および馬)の満期出産時に、後産として得られる食用の胎盤をいう。

「プラセンタエキス含有食品」とは、「プラセンタエキス」、「プラセンタエキス純末」を原材料として用い、その他の原材料を加え食用に適するように加工したものをいう。

ここでいう「プラセンタエキス」とは、プラセンタを酵素分解、塩酸分解などの方法により分解後、抽出工程を経て得られた、液状またはペースト状で、加熱殺菌されたものをいう。

ここでいう「プラセンタエキス純末」とは、プラセンタエキスを凍結乾燥、噴霧乾燥などの方法により、水分を除去した、粉末状のものをいう。

なお、当協会の指定検査機関発行の「プラセンタエキス」、「プラセンタエキス純末」の試験検査成績書、並びに、原材料の胎盤供給について、農場が発行する証明書等が必要となる。