

## 青汁食品

### 規格基準の概要

#### 製品の種類

- 青汁加工食品

#### 製品規格

ケール、大麦若葉、アシタバ、クワ葉、クマザサ、ボタンボウフウ

#### 製品規格

植物トリテルペノイドを確認すること。

総クロロフィルとして、30 mg/100g 以上であること。

(液状など、そのまま飲用するものにあつては、3 mg/100g 以上)

#### 安全・衛生基準

- 重金属等

ヒ素 (As<sub>2</sub>O<sub>3</sub> として) 0.2ppm 以下

鉛 0.4 ppm 以下

カドミウム 0.1ppm 以下

- 一般細菌数 3 000 個/g 以下

- 大腸菌群 陰性

- 水分

8g/100g 以下 (粉末状、顆粒状等の場合)

- フェオフォルバイド

総フェオフォルバイドとして、30 mg/100g 以下

(クワ葉を主成分とするものにあつては、100 mg/100g 以下)

- 崩壊性

粒状、カプセル型は試験液に水または日本薬局方第二液を用い 60 分以内に崩壊すること。

#### 1 日の摂取目安量

総クロロフィルとして 1.2mg/1 回 (1 食) 以上 (目安)