商品名:キオクル

原材料及び分析に関する情報

第1 生産・製造及び品質管理の体制					
(1)機能性関与成分を含む原材料名(届出食品が生 財食品の場合は除く)	イチョウ葉エキス				
第2 食品の分析					
(2)機能性関与成分の定量試験	試験機関の名称	(一財)日本食品分析センター			
	試験機関の種類	☑登録試験機関又は登録検査機関□農業試験場等(生鮮食品に限る)□その他の第三者機関□届出者又は利害関係者			
	分析方法を示す資料	□標準作業手順書 ☑操作手順、測定条件等できる限 り試験方法について具体的に記載 した資料			
	届出者又は利害関係者で				
	分析を実施する場合、そ				
	の合理的理由				
(3)安全性を担保する必要がある成分の定量試験 図あり (成分名:ギンコール酸) □なし	試験機関の名称	(一財)日本食品分析センター			
	試験機関の種類	☑登録試験機関又は登録検査機関□農業試験場等(生鮮食品に限る)□その他の第三者機関□届出者又は利害関係者			
	分析方法を示す資料	□標準作業手順書 ☑操作手順、測定条件等できる限 リ試験方法について具体的に記載 した資料			
	届出者又は利害関係者で 分析を実施する場合、そ の合理的理由				
(4)届出後における分析 の実施に関する資料(機能 性関与成分及び安全性を 担保する必要がある成分)	機能性関与成分				
	分析方法、代替指標の場 合はその成分名を併記	試験機関の名称(あらかじめ規定 されている場合のみ)及び分析機 関の種類			
	高速液体クロマトグラフ 法(フラボノイド配糖体)	(一財)日本食品分析センター (登録試験機関・登録検査機関)			
	液体クロマトグラフ-質	(一財)日本食品分析センター			

	量分析法(テルベトン)	ペンラク	(登録	禄試験機関・登録	负查機関)
	安全性を担保する必要がある成分				
	分析方法、代替指標の場 合はその成分名を併記		試験機関の名称(あらかじめ規定 されている場合のみ)及び分析機 関の種類		
	液体クロマトグラフ-質		(一財)日本食品分析センター		
	量分析法(ギンコール酸)		(登録試験機関・登録検査機関)		
	確 認 す る 項 目 (基原等)及び 試験方法	試験機 称及び		確認の頻度	その他
	基原の確認(原	アリメントエ		原料ロット毎	
	 料の試験成績書	業株式会社新			
	 の確認)	富士工場(利			
		害関係者	· 旨)		
	原料中のフラボ	ビーエイ	チエ	原料ロット毎	
	ノイド配糖体、	ヌ株式会社(利			
	テルペンラクト	害関係者)			
(5)届出後における分析	ン及びギンコー				
の実施に関する資料(原料	ル酸の含有量				
の基原の確認方法及び製	製剤中のフラボ	ビーエイ	チエ	製剤ロット毎	
品の崩壊性試験等を実施	ノイド配糖体、	ヌ株式会	€社(利		
する必要がある場合、その	テルペンラクト	ラクト 害関係者)			
方法及び頻度)	ン及びギンコー				
☑あり	ル酸の含有量				
□なし	崩壊性(第十六	ビーエイ	チエ	製剤ロット毎	
	改正日本薬局方	ヌ株式会	社(利		
	一般試験法崩壊	害関係者	í)		
	試験法)				
	一般生菌数(標	ビーエイ	チエ	製剤ロット毎	
	準寒天培地法)	ヌ株式会	€社(利		
		害関係者			
	大腸菌群	ビーエイ		製剤ロット毎	
	(BGLB 法)	ヌ株式会			
	100 At-1st == 1	害関係者			
	機能性関与成分を含む原材料については、原料メーカーにて				
(6)その他特記すべき事	全ロット以下の確認を実施し、定性評価を行っている。				
項	高速液体クロマトグラフ法による機能性関与成分であるフ ラボノイド配糖体の成分(ケルセチン二水和物、ケンフェロー				
	│ラボノイド配糖体	の成分(ケルセ	チンニ水和物、ケ	ンフェロー

別紙様式(Ⅲ)-3【添付ファイル用】

ル)に該当するピークの保持時間による定性評価
高速液体クロマトグラフ法による機能性関与成分であるテ
ルペンラクトンの成分(ギンコライドA、ビロバライド)に
該当するピークの保持時間による定性評価

注)機能性関与成分が複数ある等、本様式に記載しきれない場合は、適宜記入欄を追加し、必要な事項を記載すること。