

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道・青森県産ホタテ貝殻由来 『未焼成カルシウム(炭酸Ca)』

アップサイクル
栄養機能食品

技術
資料

天然由来だから使用制限なし



食用ホタテの副産物である貝殻を利用した原料で、SDGs(持続可能な社会)の実現に貢献します。

天然由来のカルシウム素材で、既存添加物・リストNo.311の食品添加物です。合成品ではないため使用基準がありません。

また、加工食品や健康食品などのパッケージに栄養表示(カルシウム入り、カルシウムたっぷりなどの表示)をする場合(強調表示)や栄養機能食品として表示する場合にもご利用いただけます。

アレルギーや遺伝子組み換えに該当しないため安心してご利用いただけます。

期待される機能性

- ◎ カルシウムの摂取
- ◎ 食品の凝固・弾力・保水性の向上
- ◎ カルシウム吸収促進

表示名称例

貝殻未焼成カルシウム、未焼成カルシウム、未焼成Ca、貝カルシウム、貝Ca など

用途提案

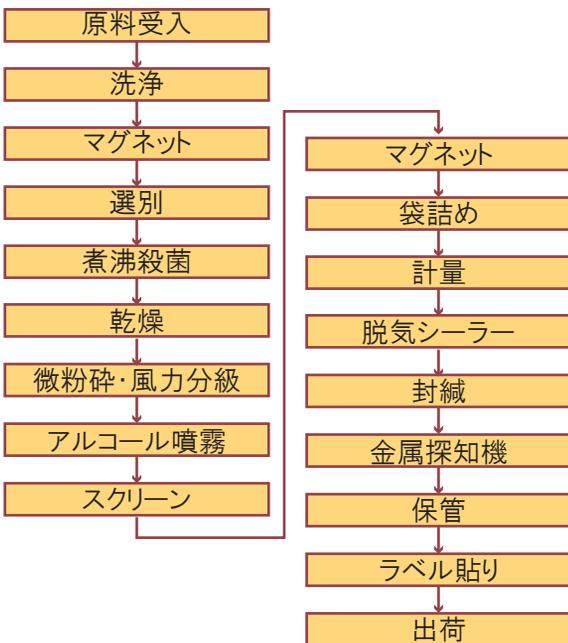
- ◎ カルシウム強化を目的とした食品
- ◎ 水産練り物、食肉加工品、冷凍食品等への添加

強調表示、栄養機能食品

表示内容	カルシウムが含まれる	カルシウムが多く含まれる	栄養機能食品(カルシウム)*
表示例	カルシウム入りなど	カルシウムたっぷりなど	
配合量(Caとして)	102mg/100g以上	204mg/100g以上	204~600mg/日

※ 別途、栄養機能食品の表示や注意喚起表示等の記載をする必要あり

製造工程



品質規格

原料	ホタテ貝殻
性状	白色粉末
粒度*	635メッシュパス99%以上
pH	8.5-10.5
カルシウム含量	38-40%
一般生菌数	300個/g以下
大腸菌群	陰性
カビ	30個/g以下
酵母	30個/g以下
耐熱性菌数	30個/g以下

※ 実測平均粒径約3.7ミクロン程度

その他

入目	20kg
賞味期限	製造日より2年
保存条件	直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存

お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ
株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp