商品名:内脂サポート

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	ビフィズス菌末				
む原材料名(届出食品が生	(機能性関与成分名:ビフィズス菌 BB536 (<i>B. longum</i>))				
鮮食品の場合は除く)					
第2 食品の分析					
	試験機関の名称	株式会社ファンケル			
		□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)			
	試験機関の種類	□その他の第三者機関			
		☑届出者又は利害関係者			
		☑標準作業手順書			
		- □操作手順、測定条件等できる限			
	分析方法を示す資料	り試験方法について具体的に記載			
		した資料			
(2)機能性関与成分の定		当該製品はビフィズス菌 BB536 及			
量試験	分析を実施する場合、そ	びビフィズス菌 B-3 を配合してい			
	の合理的理由	るため、2種のビフィズス菌を分			
	× H · T · A · T · A	離し、定性・定量評価を実施する			
		必要があると考えます。本分析手			
		法においては熟練を要するため、			
		現在、第三者分析機関への移管準			
		備を進めております。第三者機関			
		での分析体制が適切との判断に至			
		るまでは、自社にて分析を実施す			
		ることと致します。			
	 試験機関の名称				
	F WANTED A HIT	 □登録試験機関又は登録検査機関			
	試験機関の種類	□農業試験場等(生鮮食品に限る)			
(3)安全性を担保する必		□その他の第三者機関			
要がある成分の定量試験		□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			
口あり		□標準作業手順書			
(成分名:)		□操作手順、測定条件等できる限			
☆ なし	分析方法を示す資料	り試験方法について具体的に記載			
		した資料			
	分析を実施する場合、そ				
		<u> </u>			

	の合理的理由					
	機能性関与成分					
(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	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			
	BL 寒天平板嫌気培養法 (ビ フ ィ ズ ス 菌 (B. longum))		株式会社ファンケル(届出者)			
担保する必要がある成分)						
	安全性を担保する	必要があ	- // -> •) 10 /1 H	
	分析方法、代晉指標の場 。 今はその成分名を併記 「		されて	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		
	確認する項目 (基原等)及び 試験方法	試験機 称及び科		確認の頻度	その他	
	製品の崩壊性	株式会		製品ロット		
(5)届出後における分析	試験	ファン		毎に		
の実施に関する資料(原料		美健(利害関係者)				
の基原の確認方法及び製						
品の崩壊性試験等を実施 する必要がある場合、その	原料の微生物 同定試験(RAPD	株式会	•	1 回以上/年		
方法及び頻度)	一 法)					
対仏及び頻及り	14)	ク(その他の 第三者機関)				
ロなし)\v L	1/2/1/2//			
	○機能性関与成分であるビフィズス菌 BB536(<i>B. longum</i>)					
(6) その他特記すべき事項	およびビフィズス菌 B-3(<i>B. breve</i>)の原材料名は共に					
	「ビフィズス菌末」であることから、統一して表示を 行っているが、個々について別紙様式Ⅲを作成してい					
	11つくいるか、個々について別紙像式皿を作成している					
	○機能性関与成分ビフィズス菌 BB536(<i>B. longum</i>)は以下 の方法により定性および定量評価している ・原料での微生物同定試験(RAPD 法)により、当該製品に					
	配合する原料において、ビフィズス菌					

BB536 (B. longum) を含むことを確認する

- ・原材料にて、ビフィズス菌 BB536(*B. longum*)が規格値以上であることを試験成績書より確認する
- ・当該製品の製造工程による、構成成分の減損がないこ とを確認する
- ・当該製品でのビフィズス菌(B. longum)数を確認する
- 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。

商品名:内脂サポート

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	ビフィズス菌末			
む原材料名(届出食品が生	(機能性関与成分名:ビフィズス菌 B-3(<i>B. breve</i>))			
鮮食品の場合は除く)				
第2 食品の分析				
	試験機関の名称	株式会社ファンケル		
		□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)		
	試験機関の種類	□その他の第三者機関		
		☑届出者又は利害関係者		
		☑標準作業手順書		
		□操作手順、測定条件等できる限		
	分析方法を示す資料	り試験方法について具体的に記載		
		した資料		
 (2)機能性関与成分の定	 届出者又は利害関係者で	当該製品はビフィズス菌 BB536 及		
量試験	分析を実施する場合、そ	ゴル袋		
至此场人				
	の合理的理由 	るため、2種のビフィズス菌を分		
		離し、定性・定量評価を実施する		
		必要があると考えます。本分析手		
		法においては熟練を要するため、		
		現在、第三者分析機関への移管準		
		備を進めております。第三者機関		
		での分析体制が適切との判断に至		
		るまでは、自社にて分析を実施す		
		ることと致します。		
	試験機関の名称			
		□登録試験機関又は登録検査機関		
(3)安全性を担保する必要がある成分の定量試験	 試験機関の種類	□農業試験場等(生鮮食品に限る)		
	ででは大小人の大力・フィー主大力	口その他の第三者機関		
		□届出者又は利害関係者		
□あり		□標準作業手順書		
(成分名:)	 	□操作手順、測定条件等できる限		
☑なし	分析方法を示す資料	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				
	機能性関与成分				
(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)	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		
	BL 寒天平板嫌気培養法 (ビ フ ィ ズ ス 菌 (<i>B. breve</i>))		株式会社ファンケル(届出者)		
	安全性を担保する必要があ 分析方法、代替指標の場合はその成分名を併記		ある成分 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		
(5)届出後における分析の実施に関する資料(原料の基原の確認方法及び製品の崩壊性試験等を実施する必要がある場合、その方法及び頻度) 図あり□なし	確認する項目 (基原等)及び 試験方法 製品の崩壊性 試験 原料の微生物 同定試験(RAPD 法)	試 称 株 フ 美 係 株 フ ク 第 株 フ チ 係 大 ア 代 三 者	種類 社ケル書関 社マツの	確認の頻度 製品ロット 毎に 1回以上/年	その他
(6) その他特記すべき事項	 ○機能性関与成分であるビフィズス菌 BB536 (B. longum) およびビフィズス菌 B-3 (B. breve) の原材料名は共に「ビフィズス菌末」であることから、統一して表示を行っているが、個々について別紙様式Ⅲ-3を作成している ○機能性関与成分ビフィズス菌 B-3 (B. breve) は以下の方法により定性および定量評価している・原料での微生物同定試験 (RAPD 法) により、当該製品に配合する原料において、ビフィズス菌 B-3 (B. breve) を 				

含むことを確認する

- ・原材料にて、ビフィズス菌 B-3 *(B. breve)*が規格値以上 であることを試験成績書より確認する
- ・当該製品の製造工程による、構成成分の減損がないこ とを確認する
- ・当該製品でのビフィズス菌(B. breve)数を確認する
- 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。

商品名:内脂サポート

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	N-アセチルグルコサミン				
む原材料名(届出食品が生	(機能性関与成分名:N-アセチルグルコサミン)				
鮮食品の場合は除く)					
第2 食品の分析	.1				
	試験機関の名称	一般財団法人日本食品分析セン			
		ター			
		☑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)			
	試験機関の種類 	□その他の第三者機関			
(a) WWW II BB L - 2 /		□届出者又は利害関係者			
(2)機能性関与成分の定		□標準作業手順書			
量試験	/\ \r _ \\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	☑操作手順、測定条件等できる限			
	分析方法を示す資料	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				
	試験機関の名称				
		□登録試験機関又は登録検査機関			
	試験機関の種類	□農業試験場等(生鮮食品に限る)			
(1) 大人姓人和伊子工以		□その他の第三者機関			
(3)安全性を担保する必要があるよう		□届出者又は利害関係者			
要がある成分の定量試験		□標準作業手順書			
□あり (成分名:)	八七十沖ナニ十次如	□操作手順、測定条件等できる限			
「成力力・ ■なし	分析方法を示す資料 	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				
(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				
	八托士汁	試験機関の名称(あらかじめ規定			
	分析方法、代替指標の場合はその成分名を併記	されている場合のみ)及び分析機			
	日はての双刀石を肝能	関の種類			
	高速液体クロマトグラフ	一般財団法人日本食品分析セン			
	法	ター(登録試験機関)			

	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		
			内华州生苏		
	確認する項目 (基原等)及び	試験機	関の名	確認の頻度	その他
(5) 届出後における分析	試験方法	称及び種類		1年記07%[支	で 4 7年
の実施に関する資料(原料	製品の崩壊性試	株式会社ファ		ロット毎	
の基原の確認方法及び製	験(日本薬局方)	ンケル(利害			
品の崩壊性試験等を実施		関係者)			
する必要がある場合、その					
方法及び頻度)					
⊻あり					
ロなし					
	機能性関与成分を含む原材料については、原料メーカー				
(6) その他特記すべき事	にて全ロット以下の管理を実施する。				
項					
	・機能性関与成分:機能性関与成分の含有量を確認				

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。