

식품(식품첨가물) 품목제조보고서

보고인	성명	이 인 영	생년월일	1960. 01. 10
	주소	충남 공주시 탄천면 탄천산업단지길 69		
			전화번호	041-852-9775
			휴대전화	010-9208-9432

영업소	명칭(상호)	네이처런스(주)
	소재지	충남 공주시 탄천면 탄천산업단지길 69

제품정보	식품의 유형	기타가공품	영업신고 번호	3-101
	제품명	베타글루칸 분말		
	유통기한	제조일부터 2 (년)		
	원재료명 또는 성분명 및 배합비율	별첨		
	용도 용법	식품의 제도가공시 원료로 사용		
	보관방법 및 포장재질	보관방법 : 직사광선을 피하여 서늘한 실온 보관, 포장재질 : 내포장-알루미늄, PE , 외포장-종이박스		
	포장방법 및 포장단위	방법 : 밀봉포장, 단위: 100g ~ 20 kg		
	성상	미백색 및 미황색 분말		
	고열량·저영양 식품 해당 여부	[]예 []아니오 [o]해당 없음		

기타	
----	--

「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 식품(식품첨가물) 품목제조 사항을 보고합니다.

원본대조필	
일자	2014년 6월 12일
직명	부기6
성명	이인영

보고인

2008 년 05 월 06 일
이 인 영 (서명 또는 인)

공 주 시 장 귀하

첨부서류	1. 제조방법설명서 1부 2. 식품위생검사가관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1부 3. 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부
------	--

유의사항

1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.
2. 배합비를 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

제 조 방 법 설 명 서

1. 제품명 : 베타글루칸 분말 (β -glucan powder)

2. 식품의 유형 : 기타가공품

3. 원재료명 및 배합비율(%) : 베타글루칸 (베타-1,3-글루칸 85% 이상 함유) 분말 100%

4. 성 상 : 미백색 및 미황색의 분말

5. 제조방법

베타글루칸 분말생산은 토양 미생물인 *Agrobacterium* 속 균주를 설탕과 영양배지를 이용하여 발효 생산한다.

1)원료 및 칭량 : 식품기준 및 규격에 적합한 원료를 엄선하여 합격한 원료를 사용하며 정밀전자저울(1mg~3000g측정용) 혹은 전자저울(1kg~150kg)을 이용하여 원료를 칭량함

2)발효생산 : 1)항의 원료를 사용하여 1차, 2차, 주발효의 순서대로 발효 실시함

3)농축 및 분리 : 2)항에서 얻어진 발효액을 원심분리

4)추출 및 분리 : 3)항에서 얻어진 발효액에 발효주정과 물을 이용해 베타글루칸을 추출 및 침전시킨 후 원심분리

5)균체제거 : 과산화수소수 이용 균체 제거, catalase 이용 과산화수소수를 제거함

6)세척 : 잔류염과 배지성분 제거를 위해 세척

7)건조 : 5)항에서 얻어진 최종 용액을 분무건조기로 건조

분무건조 : 외주생산 -(주) 리얼바이오텍,충남 연기군 월산리 13 월산지방산업단지 6블럭

8)품질검사 : 분무건조된 분말의 색상, 수분, 베타글루칸 함량, 대장균군 등 검사 실시

9)포장 : 알루미늄 (외포장-폴리에스터/알루미늄, 내포장-LDPE) 혹은 폴리에틸렌(PE) 비닐포에 포장

6. 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관

7. 포장방법 및 포장단위 : 알루미늄 은박지 포장, 100g ~ 20 kg

8. 유통기한 : 제조일로부터 2년 (유통기한 설정사유 : 별첨)

9. 용도용법

식품제조시 원료로 사용

유통기한 설정 사유서

제 품 명	베타글루칸 분말 (β -glucan powder)
식 품 의 유 형	기타가공품
보존 및 유통 방법	실온(<input type="radio"/>) / 상온() / 냉장() / 냉동() / 기타()
유통 기 한	제조일로부터 2년
실험수행기관종류	자사() / 의뢰() / 생략(<input type="radio"/>)
실험수행기관명	없음

유통기한 설정근거

항목	기존제품 (베타글루칸분말)	신규제품 (베타글루칸 분말)	비고
①식 품 유 형	기타가공품	기타가공품	
②성 상	미백색 및 미황색 분말	미백색 및 미황색 분말	
③포 장 재 질	내포장 : 폴리에틸렌 또는 알루미늄 외포장 : 종이박스	내포장 : 폴리에틸렌 또는 알루미늄 외포장 : 종이박스	
④보존 및 유통온도	실온	실온	
⑤보존료사용여부	-	-	
⑥유당·유처리 여부	-	-	
⑦살균 및 멸균방법	-	-	

기존 제품인 베타글루칸 분말과 7개항목이 일치하고 기존제품의 유통기한 내 식품의 품질 상태가 유지되기 기존 제품인 베타글루칸 분말과 같이 제조일로부터 2년으로 정하고자 상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

첨부 : 기존 식품 품목 베타글루칸 품목제조보고서 사본 1부. 끝.

2008 년 05월 06일

제출인 네이처런스(주) 대표이사 이 인 영 (인)