更新日：平成 28 年 8 月 31 日（Ver.1.0）

健康補助食品規格基準集　正誤表

基準集 区分 食品名	ページ	現行表記	正	日付
Ⅰ-2 牡蠣抽出物食品	1 ページ	3　製品規格 (2)　規格成分及びその含有量 ②c　亜鉛を 60 mg / 100 g 以上含有すること。	3　製品規格 (2)　規格成分及びその含有量 ②c　亜鉛を 6mg / 100 g 以上含有すること。	平成 21 年 7 月 1 日
Ⅰ-5 緑イ貝食品	1 ページ	3　製品規格 (2)　規格成分及びその含有量 ②c　亜鉛を 30 mg / 100 g 以上含有すること。	3　製品規格 (2)　規格成分及びその含有量 ②c　亜鉛を 3 mg / 100 g 以上含有すること。	平成 21 年 7 月 1 日
Ⅲ-3 ムコ多糖･たんぱく食品	3 ページ	1-9　トルイジンブルー溶液　：トルイジンブルー0（試薬用)1 g を量り、3%酢酸水溶液（3 → 1,000）200 ml を加えて溶かす。	1-9　トルイジンブルー溶液　：トルイジンブルー0 (試薬用)1 g を量り、3%酢酸水溶液（3 → 100）200 ml を加えて溶かす。	平成 21 年 7 月 1 日
	4 ページ	コンドロイチン硫酸の定量法 1　試薬・試液 1-8　ホウ酸ナトリウム・硫酸試液：ホウ酸ナトリウム（特級) 1.9 g に精密分析用硫酸を加え、200 ml とする。	1-8　削除	平成 21 年 7 月 1 日
Ⅲ-4 キトサン食品	4 ページ	2-3　本品の形状がゼラチン等で被包されている場合 (いわゆるソフトカプセルの場合)：前もって・・・・精密に量り取り、アセトン 100 ml を加え (カプセルから内容物をアセトンで洗い込む)、10 分間攪拌する。（以下略）	下線削除	平成 21 年 7 月 1 日
Ⅸ-7 プルーンエキス食品	4 ページ	1-8　標準溶液：試薬クロロゲン酸 約 0.5 g をメタノール 1 ml に溶かす。	1-8　標準溶液：試薬クロロゲン酸 約 5mg をメタノール 10 ml に溶かす。	平成 21 年 7 月 1 日
	9 ページ	注 23： ②　この TLC 法（従来法、A 法）は操作時間が長いため、・・・・により、標準溶液と同じ保持時間（約 61 分)にあるピークを認める方法を B 法とし、（以下略）	注 23： ②　この TLC 法（従来法、A 法）は操作時間が長いため・・・・により、標準溶液と同じ保持時間（11 分）にあるピークを認める方法を B 法とし、（以下略）	平成 21 年 7 月 1 日
Ⅸ-21 レスベラトロール食品	16 ページ	3 行目 ニジン-3-ガラクトシドの溶出時間を確認する。	3 行目 ニジン-3-グルコシドの溶出時間を確認する。	平成 28 年 8 月 31 日