



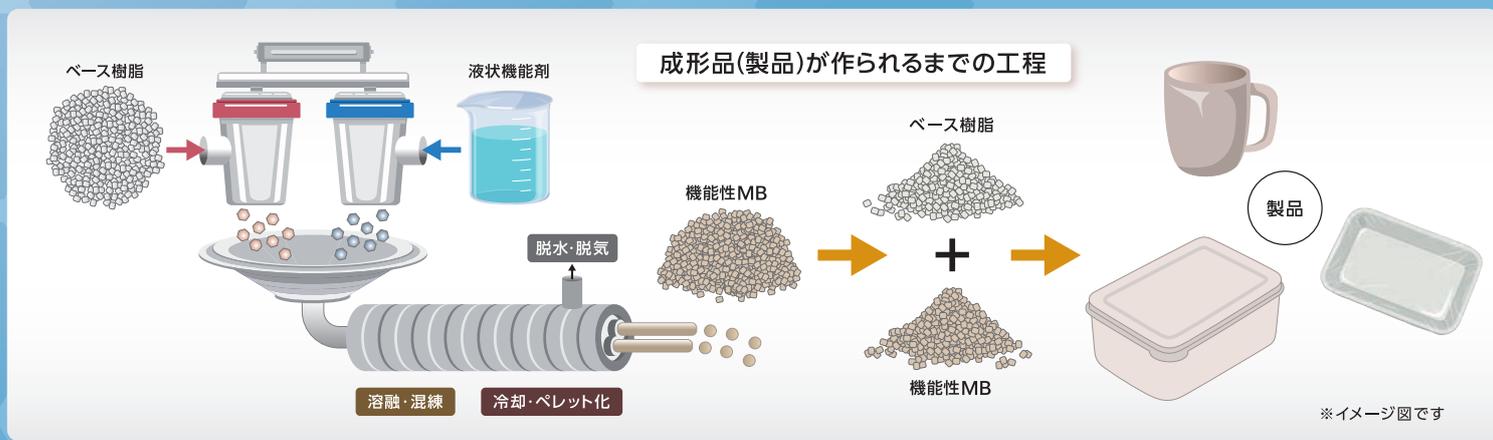
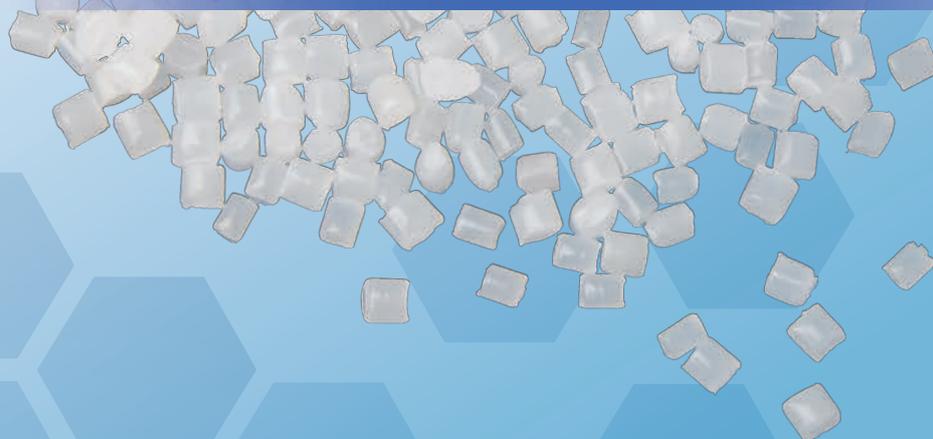
Daiwa Spinning



Magical Assist®

マジカルアシスト

食品衛生法対応
抗菌 & 消臭マスターバッチ (PE)



大和紡績株式会社

特長1. 食品衛生法に対応

2025年6月施行の改正食品衛生法(ポジティブリスト制度)に適合しており、JCII((一財)化学研究評価機構)の適合確認書にも対応しています。

- ※適合確認書はポジティブリスト制度において使用できる(ポジティブリストに記載されている又はポジティブリストの管理対象外である天然物、無機物である)ことをJCIIが確認したものです。
- ※適合確認書の対応品番はMA12107、MA12108、MA12109です。

特長2. SIAAの基準を満たす安全性

急性経口毒性、皮膚一次刺激性、変異原性、皮膚感作性について、SIAAの基準を満たし、SIAAマークを取得しています。



SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

特長3. SIAAの基準を満たす抗菌性

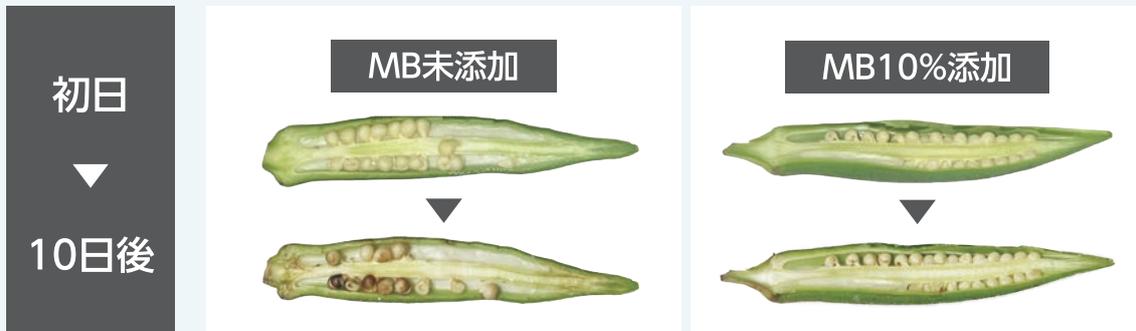
JIS Z 2801(試験菌種:大腸菌、黄色ブドウ球菌)で評価し、SIAAの基準を満たしています。その他の特定の細菌に対しても抗菌活性値2.0以上の効果を発揮します。食品の鮮度保持にも寄与します。

【鮮度保持の実用試験】

試験材料: 抗菌&消臭MB(MA12108)10%添加インフレーションフィルム

試験方法: 袋状にしたサンプルにオクラを入れ、冷蔵庫で10日間保管した後、外観を評価した。(自社法)

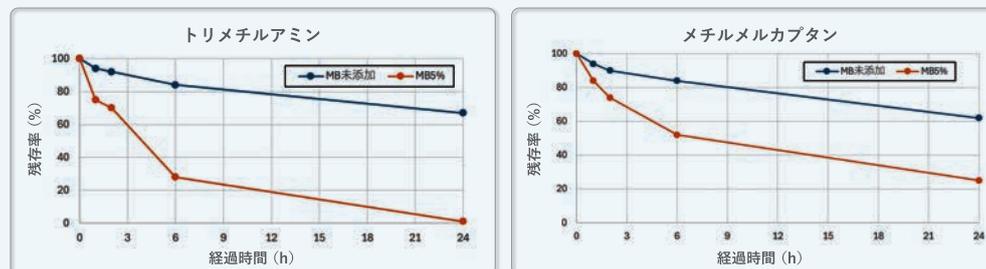
試験場所: 大和紡績株式会社



※一例: 社内試験で11人中8人が鮮度劣化の抑制を確認

特長4. 食品関連の臭気成分に対する消臭性

トリメチルアミン(魚の生臭みの原因物質の一つ)、メチルメルカプタン(腐った玉ねぎのようなニオイ物質)に対して消臭性能があります。



【消臭試験】

試験材料: 抗菌&消臭MB(MA12108)

5%添加インフレーションフィルム

試験方法: ISO17299-2 消臭性

(ガス検知管法)準拠

試験場所: 大和紡績株式会社

※各データは一例であり、保証するものではありません。食中毒の予防や食品の鮮度を保証するものではありません。

※樹脂種・添加率・後処理等によって性能が変化する可能性があります。