

製 品 規 格 書



東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : チアミン塩酸塩 (食品添加物)

Thiamine Hydrochloride、ビタミンB₁塩酸塩

CAS No. 67-03-8

C₁₂H₁₇ClN₄OS · HCl : 337.27本品を無水物換算したものは、チアミン塩酸塩(C₁₂H₁₇ClN₄OS · HCl) 98.0~102.0 %を含む。

性 状 : 本品は、白～帯黄白色の微細な結晶又は結晶性の粉末であり、においがなく、又はわずかに特異なおいがある。

(1) 本品の水溶液 (1→500) 1 mL に酢酸鉛(Ⅱ)試液 1 mL 及び水酸化ナトリウム溶液 (1→10) 1 mL を加えるとき、液は、黄色となり、水浴上で加熱するとき、褐色に変わり、更に放置するとき、黒褐色の沈殿を生じる。

確認試験 : (2) 本品の水溶液 (1→500) 5 mL に水酸化ナトリウム溶液 (1→25) 2.5 mL 及び新たに調製したヘキサシアノ鉄(Ⅲ)酸カリウム溶液 (1→10) 0.5 mL を加えた後、2-メチル-1-プロパノール 5 mL を加え、2 分間強く振り混ぜて放置し、紫外線下で観察するとき、2-メチル-1-プロパノール層は、青紫色の蛍光を発する。その蛍光は、液を酸性にすると消え、アルカリ性にすると再び現れる。

(3) 本品は、塩化物の反応を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
pH	2.7 ~ 3.4	第9版食品添加物公定書
溶状	適	第9版食品添加物公定書
硫酸塩 (SO ₄)	0.011 %以下	第9版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 μg/g 以下	第9版食品添加物公定書
水分	5.0 %以下	第9版食品添加物公定書
強熱残分	0.2 %以下	第9版食品添加物公定書
含量	98.0 ~ 102.0 %	第9版食品添加物公定書
一般生菌数	1,000 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
大腸菌/大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針 (微生物編)
酵母及びカビ	100 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
備考		

保管条件：遮光、室温、気密容器

賞味期限：製造日より3年