## 製品規格書



東京都江東区新大橋 3-5-1 TEL: 03-5624-1688

品 名: L-アラニン(食品添加物)

L-Alanine

CAS No. 56-41-7 C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>: 89. 09

本品を乾燥物換算したものは、L-アラニン(C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>) 98.0~102.0 %を含む。

本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末であり、においがなく、味はわずかに甘 性 状:

い。

(1) 本品の水溶液 (1→1,000) 5 mL にニンヒドリン溶液 (1→50) 1 mL を加え、

水浴中で3分間加熱するとき、青紫色を呈する。

**確認試験**: (2) 本品 0.2 gに硫酸 (1→20) 10 mL を加えて溶かし、過マンガン酸カリウム 0.1 gを加えて煮沸するとき、アセトアルデヒドのにおいを発する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度[α] <sub>D</sub> <sup>20</sup>	+13.5 ~ +15.5°	第 9 版食品添加物公定書
рН	5.7 ~ 6.7	第 9 版食品添加物公定書
溶状	無色、澄明	第 9 版食品添加物公定書
塩化物 (CI)	0.1 %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
ヒ素 (As)	3 μg/g以下	第 9 版食品添加物公定書
乾燥減量	0.3 %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2年