

製品規格書



第3版:2024.10.1改訂

株式会社サンクト
SANCT CORPORATION

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品名 : DL-リンゴ酸 (食品添加物)

d/-リンゴ酸、DL-Malic Acid

CAS No. 6915-15-7

C₄H₆O₅: 134.09

本品は、DL-リンゴ酸(C₄H₆O₅)99.0%以上を含む。

性状 : 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、又はわずかに特異なにおいがあり、特異な酸味がある。

(1) 本品の水溶液(1→20)1 mL を試験管に入れ、アンモニア試液で中和した後、スルファニル酸 20 mg を加え、水浴中で5分間加熱する。この液に亜硝酸ナトリウム溶液(1→5)5 mL を加え、わずかに加熱した後、水酸化ナトリウム溶液(1→25)でアルカリ性とするとき、液は、赤色を呈する。

確認試験 : (2) 本品の水溶液(1→20)1 mL を試験管に入れ、レソルシノール 2~3 mg 及び硫酸 1 mL を加えて振り混ぜ、120~130℃で5分間加熱する。冷後、水を加えて5 mL とする。この液に冷却しながら水酸化ナトリウム試液(10 mol/L)を滴加してアルカリ性とし、更に水を加えて10 mL とするとき、液は、紫外線下で淡青色の蛍光を発する。

試験項目	規格値	試験方法
融点	127 ~ 132 °C	第10版食品添加物公定書
溶状	澄明	第10版食品添加物公定書
塩化物(Cl)	0.004%以下	第10版食品添加物公定書
鉛(Pb)	2 µg/g以下	第10版食品添加物公定書
ヒ素(As)	3 µg/g以下	第10版食品添加物公定書
易酸化物	適	第10版食品添加物公定書
強熱残分	0.05%以下	第10版食品添加物公定書
含量	99.0%以上	第10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