

## 製品規格書



東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品名 : L-グルタミン (食品添加物)

L-Glutamine

CAS No. 56-85-9

C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 146.14本品を乾燥物換算したものは、L-グルタミン (C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) 98.0~102.0 %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、わずかに特異な味がある。

(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、紫色を呈する。

確認試験 : (2) 本品 0.1 g に水酸化ナトリウム溶液(1→10)5 mL を加え、水浴中で加温するとき、発生するガスは、水で湿したリトマス紙(赤色)を青変する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+6.3 ~ +7.3°	第10版食品添加物公定書
pH	4.5 ~ 6.0	第10版食品添加物公定書
溶状	無色、澄明	第10版食品添加物公定書
塩化物 (Cl)	0.1 %以下	第10版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 $\mu$ g/g 以下	第10版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 $\mu$ g/g 以下	第10版食品添加物公定書
乾燥減量	0.3 %以下	第10版食品添加物公定書
強熱残分	0.1 %以下	第10版食品添加物公定書
含量	98.0 ~ 102.0 %	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2年または3年