

製品規格書

第 6 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：L-バリン（食品添加物）

L-Valine

CAS No. 72-18-4

$C_5H_{11}NO_2$: 117.15

本品を乾燥物換算したものは、L-バリン ($C_5H_{11}NO_2$) 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、又はわずかに特異なにおいがあり、わずかに特異な味がある。

確認試験：本品の水溶液 (1→1,000) 5 mL にニンヒドリン溶液 (1→1,000) 1 mL を加え、3 分間加熱するとき、液は、紫色を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+26.5 ～ +29.0 °	第 10 版食品添加物公定書
pH	5.5 ～ 7.0	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)	0.021 %以下	第 10 版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 $\mu\text{g/g}$ 以下	第 10 版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 $\mu\text{g/g}$ 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