⊌ 品 規 格 書

第 6 版: 2017. 11. 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-シトルリン(食品素材)

L-Citrulline

CAS No. 372-75-8 $C_6H_{13}N_3O_3$: 175. 19

本品を乾燥物換算したものは、L-シトルリン($C_6H_{13}N_3O_3$) 98.5~101.0 %を含む。

性 状 : 本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末で、味はわずかに甘い。

(1) 本品の水溶液 (1→1,000) 5 ml にニンヒドリン試液 1 ml を加え、3 分間加熱する時、液は紫色を呈する。

(2) 本品の水溶液 (1→1,000) 2 ml に濃塩酸 4 ml 及び 3 %ジアセチルモノオキ

確認試験 : シム溶液 0.5 ml を加え、加熱する時、液は橙色を呈する。

(3) 本品の水溶液 (1→1,000) 2 ml に 2 % p-ジメチルアミノベンズアルデヒド のエタノール溶液 100 ml と濃塩酸 10 ml との混液 10 ml を加える時、液は 黄緑色を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度[α] ²⁰	+24.5 ~ +26.8°	メーカー試験法
溶状	98.0 %以上	0.5 g,水 10 ml,分光光度計 430 nm
液性 pH	5.0 ~ 7.0	1.0 g, 水 10 ml
塩化物(CI)	0.020 %以下	比色法、メーカー試験法
アンモニウム塩	0.02 %以下	減圧蒸留法、比色法、メーカー試験法
硫酸塩(S0₄)	0.020 %以下	比色法、メーカー試験法
鉄 (Fe)	10 ppm 以下	比色法、メーカー試験法
重金属 (Pb)	10 ppm 以下	比色法、メーカー試験法
ヒ素(As ₂ O ₃)	1 ppm以下	比色法、メーカー試験法
乾燥減量	0.30 %以下	105°C,3時間
強熱残分	0.10 %以下	550~650℃,3 時間
含 量	98.5 ~ 101.0 %	窒素定量法、ケルダール法、メーカー試験法
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