

製 品 規 格 書



東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : L-オルニチン塩酸塩（食品素材）

L-Ornithine Monohydrochloride

CAS No. 3184-13-2

 $C_5H_{12}N_2O_2 \cdot HCl$: 168.62本品を乾燥物換算したものは、L-オルニチン塩酸塩 ($C_5H_{12}N_2O_2 \cdot HCl$) 99.0～101.0 %を含む。

性 状 : 本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末で、味は特異な味がある。

確 認 試 験 : 赤外吸収スペクトル測定法の臭化カリウム錠剤法で、本品と標準品のスペクトルを比較するとき、同一波長のところに同様の強度の吸収を認める。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+23.0 ～ +25.0 °	メーカー試験法
溶 状	98.0 %以上	1.0 g, 水 10 ml, 分光光度計 430 nm
液性 pH	5.0 ～ 6.0	1.0 g, 水 10 ml
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 (SO ₄)	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
他のアミノ酸	不検出	TLC、メーカー試験法
乾燥減量	0.20 %以下	105°C, 3 時間
強熱残分	0.10 %以下	550～650°C, 3 時間
含 量	99.0 ～ 101.0 %	非水滴定法、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