

製品規格書



第 6 版：2018. 3. 1 改訂

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : L-ヒスチジン塩酸塩（食品添加物）

L-Histidine Monohydrochloride

CAS No. 7048-02-4

$C_6H_9N_3O_2 \cdot HCl \cdot H_2O$: 209.63

本品を乾燥したものは、L-ヒスチジン塩酸塩 ($C_6H_9N_3O_2 \cdot HCl \cdot H_2O$) 98.0 %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、苦味とわずかに酸味がある。

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

(2) 本品の水溶液 (1→100) 5 mL に臭素試液 2 mL を加えるとき、液は、黄色を呈し、穏やかに加熱するとき、無色となり、次に赤褐色を経て類黒色の沈殿を

確認試験 :

生じる。

(3) 本品の水溶液 (1→10) に水酸化ナトリウム溶液 (1→5) を加えてアルカリ性とした液は、左旋性であるが、これに塩酸を加えて酸性とするとき、右旋性になる。

(4) 本品は、塩化物の反応を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+8.5 ~ +10.5°	第 9 版食品添加物公定書
pH	3.5 ~ 4.5	第 9 版食品添加物公定書
溶状	無色、ほとんど澄明	第 9 版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 μ g/g 以下	第 9 版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 μ g/g 以下	第 9 版食品添加物公定書
乾燥減量	0.3 %以下	第 9 版食品添加物公定書
強熱残分	0.1 %以下	第 9 版食品添加物公定書
含 量	98.0 %以上	第 9 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