

製品規格書



第4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-フェニルアラニン(食品添加物)

L-Phenylalanine

CAS No. 63-91-2

$C_9H_{11}NO_2$: 165.19

本品を乾燥物換算したものは、L-フェニルアラニン($C_9H_{11}NO_2$) 98.5～102.0 %を含む。

性 状：本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末で、わずかに苦味がある。

(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。

確認試験：(2) 本品 10 mg に硝酸カリウム 0.5 g 及び硫酸 2 mL を加え、水浴上で 20 分間加熱する。冷後、塩酸ヒドロキシルアンモニウム溶液(1→10) 5 mL を加えて氷水中に 10 分間放置した後、水酸化ナトリウム溶液(2→5) 9 mL を加えて放置するとき、液は、赤紫色を呈する。

(3) 本品の水溶液(1→100) 5 mL に過マンガン酸カリウム溶液(1→100) 1 mL を加えて煮沸するとき、特異なにおいを発する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	-33.0 ～ -35.2°	第9版食品添加物公定書
pH	5.4 ～ 6.0	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
塩化物 (Cl)	0.021 %以下	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	98.5 ～ 102.0 %	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