

製 品 規 格 書



東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : グリシン(食品添加物)

Glycine、Aminoacetic acid

CAS No. 56-40-6

 $C_2H_5NO_2$: 75.07本品を乾燥物換算したものは、グリシン($C_2H_5NO_2$) 98.5～101.5 %を含む。

性 状 : 本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末で、甘味がある。

(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→10) 5 mL に塩酸(1→4) 5 滴及び新たに調製した亜硝酸ナトリウム溶液(1→10) 1 mL を加えるとき、無色のガスを発する。この液 5 滴を小試験管に入れ、しばらく煮沸し、次に水浴上で蒸発乾固する。冷後、残留物にクロモトロープ酸試液 5～6 滴を加え、水浴中で 10 分間加熱するとき、濃紫色を呈する。

確 認 試 験 :

試験項目	規格値	試験方法
pH	5.5 ～ 7.0	第 9 版食品添加物公定書
溶 状	無色、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 ～ 101.5 %	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