

製品規格書



第 5 版：2018. 3. 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-プロリン (食品添加物)

L-Proline

CAS No. 147-85-3

$C_5H_9NO_2$: 115.13

本品を乾燥物換算したものは、L-プロリン ($C_5H_9NO_2$) 98.0 ~ 102.0 % 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、又はわずかに特異なにおいがあり、味はわずかに甘い。

(1) 本品の水溶液 (1 → 1,000) 5 mL にニンヒドリン溶液 (1 → 50) 1 mL を加え、水浴中で 1 分間加熱するとき、黄色を呈する。

確認試験 : (1) 本品の水溶液 (1 → 500) 1 mL に炭酸ナトリウム十水和物溶液 (1 → 50) 1 mL、ペンタシアノニトロシル鉄 (Ⅲ) 酸ナトリウム二水和物溶液 (1 → 100) 1 mL 及びアセトアルデヒド (1 → 10) 1 mL を加えるとき、液は、青色を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	-84.0 ~ -86.0°	第 9 版食品添加物公定書
pH	5.9 ~ 6.9	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)	0.1 % 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	98.0 ~ 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 1.5 年