

製品規格書



第5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-セリン（食品添加物）

L-Serine

CAS No. 56-45-1

$C_3H_7NO_3$: 105.09

本品を乾燥物換算したものは、L-セリン($C_3H_7NO_3$) 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、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3分間加熱するとき、青紫色を呈する。

確認試験：(2) 本品の水溶液(1→20) 10 mL にオルト過ヨウ素酸 0.2 g を加えて加熱するとき、ホルマリンのにおいを発する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+13.5 ～ +16.0°	第9版食品添加物公定書
pH	5.2 ～ 6.2	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2年