## 製品規格書



東京都江東区新大橋 3-5-1 TEL: 03-5624-1688

品 名: L-ロイシン(食品添加物)

L-Leuc i ne

CAS No. 61-90-5  $C_6H_{13}NO_2$ : 131. 17

本品を乾燥物換算したものは、L-ロイシン(C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>2</sub>)98.0~102.0 %を含む。

本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末であり、においがないか、又はわずかに性 状:

特異なにおいがあり、味はわずかに苦い。

(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 0.3 g に水 10 mL を加え、加温して溶かし、これに塩酸(1→4)10 滴及

び亜硝酸ナトリウム溶液(1→10)2 mL を加えるとき、泡立って無色のガスを

発生する。

試験項目	規格値	試験方法
比旋光度[α] <sup>20</sup>	+14.5 ~ +16.5°	第9版食品添加物公定書
pH	5.5 ~ 6.5	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(CI)	0.1 %以下	第9版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 μg/g 以下	第9版食品添加物公定書
ヒ素(As)	3 μg/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