

製 品 規 格 書



第 7 版：2018. 10. 1 改訂

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : グルコサミン (発酵) (食品添加物)

グルコサミン塩酸塩、Glucosamine

CAS No. 66-84-2

$C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$: 215. 63

植物由来の糖を微生物発酵させて得られた「キチン」を、塩酸で加水分解し、分離して得られたものである。成分はグルコサミンである。本品を乾燥物換算したものは、D-グルコサミン塩酸塩 ($C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$) 98 %以上を含む。

性 状 : 本品は、白～類白色の結晶または結晶性の粉末でにおいが無い。

(1) 本品の水溶液 (1→100) 0. 5 ml にアセチルアセトン試液 1. 0 ml を加え、90～100℃で 1 時間加熱し、冷却後エタノール 10 ml とエーリッヒ試液 1. 0 ml を

確 認 試 験 : 加え混合する。室温に 1 時間静置すると、赤～赤紫色を呈する。

(2) 本品の水溶液 (1→100) 1. 0 ml にニンヒドリン試液 1. 0 ml を加え、水浴上で加熱するとき、液は紫～青紫を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
溶 状	無色、澄明	既存添加物自主規格
液性 pH	3. 0 ～ 5. 0	既存添加物自主規格
塩化物 (Cl)	16 ～ 18 %	既存添加物自主規格
重金属 (Pb)	10 $\mu g/g$ 以下	既存添加物自主規格
ヒ素 (As_2O_3)	4. 0 $\mu g/g$ 以下	既存添加物自主規格
乾燥減量	0. 50 %以下	既存添加物自主規格
強熱残分	0. 30 %以下	既存添加物自主規格
含 量	98. 0 %以上	既存添加物自主規格
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