## 製品規格書



東京都江東区新大橋 3-5-1 TEL: 03-5624-1688

品 名: アセスルファムカリウム(食品添加物)

アセスルファム K、Acesulfame Potassium、Acesulfame K

CAS No. 55589-62-3 C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>KNO<sub>4</sub>S: 201. 24

本品を乾燥したものは、アセスルファムカリウム(C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>KNO<sub>4</sub>S) 99.0 %以上を含む。

性 状 : 本品は、白色の結晶性の粉末であり、においがなく、強い甘味がある。

(1) 本品 10 mg に水 1000 mL を加えて溶かした液は、波長 225~229 nm に極大吸収部がある。

確認試験 : (2) 本品は、カリウム塩の反応を呈する。

(3) 本品 0.2 gに酢酸  $(3\rightarrow 10)$  2 mL 及び水 2 mL を加えて溶かし、ヘキサニトロコバルト( $\Pi$ )酸ナトリウム試液数滴を加えるとき、黄色の沈殿を生じる。

試験項目	規格値	試験方法
рН	5.5 <b>~</b> 7.5	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
鉛 (Pb)	1 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
フッ化物 (F)	3.0 μg/g以下	第 9 版食品添加物公定書
他の紫外線吸収物質	20 μg/g以下	第 9 版食品添加物公定書
乾燥減量	1.0 %以下	第 9 版食品添加物公定書
含 量	99.0 %以上	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