

# 製品規格書



第1版：2024.7.2作成

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：D-ソルビトール（食品添加物）

D-ソルビット、L-Sorbitol

CAS No. 50-70-4

C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>: 182.17

本品を乾燥したものは、D-ソルビトール（C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>）90.0%以上を含む。

性状：本品は、白色の粉末又は粒であり、においがなく、清涼な甘味がある。

(1) 本品の水溶液（7→10）1 mL に硫酸鉄(II)試液 2 mL 及び水酸化ナトリウム溶液（1→5）1 mL を加えるとき、液は、青緑色を呈するが、濁らない。

確認試験：(2) 本品の水溶液（1→100）1 mL に、新たに調製した 1, 2-ベンゼンジオール溶液（1→10）1 mL を加え、よく振り混ぜた後、硫酸 2 mL を加えて振り混ぜるとき、液は、直ちに赤色を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
遊離酸	赤色を呈する	第10版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	1 μg/g 以下	第10版食品添加物公定書
ニッケル	赤色を呈さない	第10版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 μg/g 以下	第10版食品添加物公定書
還元糖 (D-グルコース)	0.68 %以下	第10版食品添加物公定書
糖類 (D-グルコース)	4.4 %以下	第10版食品添加物公定書
乾燥減量	3.0 %以下	第10版食品添加物公定書
強熱残分	0.02 %以下	第10版食品添加物公定書
含量	90.0 %以上	第10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