

製品規格書



第1版：2023.4.21 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：チアミン硝酸塩（食品添加物）

Thiamine Mononitrate、ビタミンB₁硝酸塩

CAS No. 532-43-4

C₁₂H₁₇N₅O₄S: 327.36

本品を乾燥したものは、チアミン硝酸塩(C₁₂H₁₇N₅O₄S) 98.0～102.0%を含む。

性状：本品は、白～帯黄白色の結晶又は結晶性の粉末であり、においがなく、又はわずかに特異なおいがある。

(1) 本品の水溶液(1→500) 1 mL に酢酸鉛(II)試液 1 mL 及び水酸化ナトリウム溶液(1→10) 1 mL を加えるとき、液は、黄色となり、水浴上で加熱するとき、褐色に変わり、更に放置するとき、黒褐色の沈殿を生じる。

(2) 本品の水溶液(1→500) 5 mL に水酸化ナトリウム溶液(1→25) 2.5 mL 及び新たに調製したヘキサシアノ鉄(III)酸カリウム溶液(1→10) 0.5 mL を加えた後、2-メチル-1-プロパノール 5 mL を加え、2分間強く振り混ぜて放置し、紫外線下で観察するとき、2-メチル-1-プロパノール層は、青紫色の蛍光を発する。その蛍光は、液を酸性にすると消え、アルカリ性にすると再び現れる。

確認試験：

(3) 本品は、硝酸塩の反応を呈する。

試験項目	規格値	試験方法
pH	6.5 ~ 8.0	第9版食品添加物公定書
塩化物(Cl)	0.057%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
乾燥減量	1.0%以下	第9版食品添加物公定書
強熱残分	0.2%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	100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4年