

製品規格書



第1版：2024.2.5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：L-アスパラギン（食品添加物）

L-Asparagine

CAS No. 5794-13-8

C₄H₈N₂O₃: 150.13

本品を乾燥物換算したものは、L-アスパラギン(C₄H₈N₂O₃) 98.0～102.0%を含む。

性状：本品は、白色の結晶又は結晶性の粉末であり、においがなく、わずかに甘味がある。

(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、紫色を呈する。

確認試験：(2) 本品 0.1 g に水酸化ナトリウム溶液（1→10）5 mL を加え、水浴中で加温するとき、発生するガスは、水で湿したリトマス紙（赤色）を青変する。

| 試験項目 | 規格値 | 試験方法 |
|------------------------|----------------|----------------|
| 比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$ | +33.0 ~ +36.5° | 第9版食品添加物公定書 |
| pH | 3.5 ~ 5.5 | 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 (Cl) | 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 | 11.5 ~ 12.5% | 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