

# 製品規格書



第2版:2024.10.1改訂

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

$C_4H_8N_2O_3 \cdot H_2O$ : 150.13

本品を乾燥物換算したものは、L-アスパラギン ( $C_4H_8N_2O_3=132.12$ ) 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10版食品添加物公定書
pH	3.5 ~ 5.5	第10版食品添加物公定書
溶状	無色、澄明	第10版食品添加物公定書
塩化物 (Cl)	0.1%以下	第10版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	2 $\mu$ g/g 以下	第10版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 $\mu$ g/g 以下	第10版食品添加物公定書
乾燥減量	11.5 ~ 12.5%	第10版食品添加物公定書
強熱残分	0.1%以下	第10版食品添加物公定書
含量	98.0 ~ 102.0%	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