

## 製 品 規 格 書



東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : L-グルタミン(食品添加物)

L-Glutamine

CAS No. 56-85-9

C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 146.14本品を乾燥物換算したものは、L-グルタミン(C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) 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、わずかに特異な味がある。

(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[α] <sub>D</sub> <sup>20</sup>	+6.3 ~ +7.3°	第9版食品添加物公定書
pH	4.5 ~ 6.0	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	0.3 %以下	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