

# 製品規格書



第2版：2018.3.1改訂

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品名：DL-リンゴ酸（食品添加物）

d/-リンゴ酸、DL-Malic Acid

CAS No. 6915-15-7

C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>5</sub>: 134.09

本品は、DL-リンゴ酸(C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>5</sub>)99.0 %以上を含む。

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、又はわずかに特異なにおいがあり、特異な酸味がある。

(1) 本品の水溶液(1→20)1 mL を磁製皿に入れ、アンモニア試液で中和した後、スルファニル酸 10 mg を加え、水浴上で数分間加熱する。この液に亜硝酸ナトリウム溶液(1→5)5 mL を加え、わずかに加熱した後、水酸化ナトリウム溶液(1→25)でアルカリ性とするとき、液は、赤色を呈する。

確認試験：(2) 本品の水溶液(1→20)1 mL を試験管に入れ、レソルシノール 2~3 mg 及び硫酸 1 mL を加えて振り混ぜ、120~130℃で 5 分間加熱する。冷後、水を加えて 5 mL とする。この液に冷却しながら水酸化ナトリウム溶液(3→10)を滴加してアルカリ性とし、更に水を加えて 10 mL とするとき、液は、紫外線下で淡青色の蛍光を発する。

試験項目	規格値	試験方法
融点	127 ~ 132 °C	第9版食品添加物公定書
溶状	澄明	第9版食品添加物公定書
塩化物 (Cl)	0.004 %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
易酸化物	適	第9版食品添加物公定書
強熱残分	0.05 %以下	第9版食品添加物公定書
含量	99.0 %以上	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