Nakahara
株式会社中原
品質管理課
TEL:048-710-8877
FAX:048-710-8878

L-アルギニン　規格書

品　名 ： L-アルギニン	原料由来：シュードモナス　プチダ菌 (Pseudomonas Putida)
名　称 ： L-アルギニン(L-Arginine)	使用部位：ー

項　目	規　格	試験方法
性状	白色の結晶又は結晶性の粉末で特異な匂い及び味がある。	食品添加物公定書準拠
粒度	80メッシュ	標準JIS篩
嵩比重	≧0.20g/ml	嵩比重測定器にて測定
含有量	98.0～102.0%	食品添加物公定書準拠
確認試験	適	食品添加物公定書準拠
比旋光度	+25.0～+27.9°	食品添加物公定書準拠
pH	10.5～12.5	食品添加物公定書準拠
塩化物(Clとして)	≦0.1%	食品添加物公定書準拠
重金属（Pbとして）	≦20ppm	食品添加物公定書準拠
ヒ素（As_2O_3として）	≦4ppm	食品添加物公定書準拠
乾燥減量	≦1.0%	食品添加物公定書準拠
強熱残分	≦0.2%	食品添加物公定書準拠
一般生菌数	≦1000個/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性	BGLB法
カビ・酵母数	≦100個/g	ﾎﾟﾃﾄﾃﾞｷｽﾄﾛｰｽ寒天平板培養法
		2009.3.10改訂