

■L-谷氨酸

L-Glutamic acid

用途：白色结晶性粉末或无色晶体（以淀粉或大米为原料），或呈棕黄色（以糖蜜为原料）；易溶于沸水，微溶于冷水，尤其不溶于醋酸。其一钠盐——谷氨酸钠用作调味品，商品有味精和味素等。代盐剂、营氧增补剂、鲜味剂（主要用于肉类、汤类和家禽等）。亦可用作虾、蟹等水产罐头中，用量为 0.3%~1.6%。如用于方便食品的肉汤和汤类，10g/kg。用于饮料、焙烤制品、肉、肉香肠、肉汤、乳及乳制品、调味料、谷类制品，均 400mg/kg。作为营养增补剂，限量 12.4%。

成分

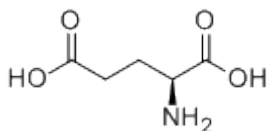
产品名称 L-谷氨酸 L-Glutamic acid

CAS 56-86-0

分子式 C₅H₉NO₄

分子量 147.13

分子式结构



规格指标及物理特性

规格	单位	标准
性 状		白色结晶或结晶性粉末
鉴别		本品的红外光吸收图谱应与对照图谱（光谱集 958 图）一致



含量	%	≥98%
比旋光度		+31.5°- +32.5°
PH		3.0-3.5
氯化物	%	≤0.04%
总砷	%	≤0.0001%
铅	%	≤0.001%
干燥失重	%	≤0.5%
灼烧残渣	%	≤0.2%
需氧菌		≤1000cfu/g
霉菌和酵母菌		≤100cfu/g
大肠埃希菌		不得检出

包装

25KG 纸板桶

搬运及储存

在搬运或使用该产品之前请查阅安全数据表。

阴凉干燥，密闭保存，保质期为二年。

声明

*以下信息替代了买方文件。关于适销性或适用于特定用途，不存在任何明示或暗示担保。我们



所提供的使用建议,不得被视为侵犯任何专利权的原因。对于因疏忽或违反条款、严格赔偿责任、民事侵权行为或与产品有关合同而产生的附带、结果性或间接损失,万源山概不负责。买方唯一能要求赔偿的是买方的买价。数据和结果以受监控的研究或实验室研究为依据,买方应根据预定使用条件进行检测,确认这些数据和结果的准确性。并未针对以下应用进行检测,因此不建议将产品用于:直接服用。