

ステアリン酸カルシウム

ステアリン酸カルシウムについては、人の健康を損なう恐れはないことから、食品添加物として指定することは、差し支えない。

なお、指定に当たっては、下記のとおり成分規格を設定することが適当である。

記

成分規格（案）

ステアリン酸カルシウム Calcium Stearate

定義 本品は、主としてステアリン酸及びパルミチン酸のカルシウム塩である。

含量 本品を乾燥物換算したものは、カルシウム（Ca=40.08）6.4～7.1%を含む。

性状 白色の軽くてかさ高い粉末で、においはないか、又はわずかに特異なにおいがある。

確認試験 (1) 本品3.0gに塩酸（1→2）20 ml及びエーテル30 mlを加え、3分間激しく振り混ぜた後、放置する。分離した水層はカルシウム塩の定性反応（1）を呈する。

(2) (1)のエーテル層を分取し、希塩酸20 ml、10 ml、次に水20 mlを用いて順次洗った後、水浴上でエーテルを留去するとき、残留物の融点は54℃以上である。

純度試験 (1) 重金属 Pbとして10 μg/g以下

本品1.0 gをとり、初めは弱く注意しながら加熱し、次第に強熱して灰化する。冷後、塩酸2 mlを加え、水浴上で蒸発乾固し、残留物に水20 ml及び希酢酸2 mlを加え、2分間加温し、冷後、ろ過し、水15 mlで洗う。ろ液及び洗液を合わせ、更に水を加えて50 mlとする。これを検液とし、試験を行う。比較液は塩酸2 mlを水浴上で蒸発乾固し、これに希酢酸2 ml、鉛標準液1.0 ml及び水を加えて50 mlとする。

(2) ヒ素 As₂O₃として4 μg/g以下

本品1.0 gに塩酸（1→2）5 ml及びクロロホルム20 mlを加え、3分間激しく振り混ぜた後、放置して水層を分取し、これを検液とする。装置Bを用いる。

(3) 遊離脂肪酸 ステアリン酸として3.0%以下

本品約2 gを精密に量り、100 mlの三角フラスコに入れ、アセトン50 mlを加え、冷却管を付けて水浴中で10分間加熱し、冷却する。内容物をろ紙No. 2を二重に重ねたものでろ過し、フラスコ、残留物及びろ紙をアセトン50 mlで洗い、洗液をろ液に合わせる。フェノールフタレイン試液2～3滴と水5 mlを加え、0.1 mol/l水酸化ナトリウム溶液で滴定する。アセトン100 mlと水5 mlの混液を用いて空試験を行う。

0.1 mol/l 水酸化ナトリウム溶液 1 ml=28.45 mg C₁₈H₃₆O₂

(4) 乾燥減量 4.0%以下（105℃、3時間）

定量法 本品約0.5 gを精密に量り、るつぼに入れ、初めは弱く注意しながら加熱し、電気炉に入れ、700°Cで3時間加熱して完全に灰化する。冷後、残留物に希塩酸10 mlを加え、水浴上で10分間加熱した後、温湯10 ml、10 ml及び5 mlを用いてフラスコに移し入れ、次に液がわずかに混濁を生じ始めるまで水酸化ナトリウム試液を加え、更に0.05mol/l EDTA溶液25 ml、アンモニア・塩化アンモニウム緩衝液(pH 10.7) 10 ml、エリオクロムブラックT試液4滴及びメチルイエロー試液5滴を加えた後、直ちに過量のEDTAを0.05 mol/l塩化マグネシウム液で滴定する。ただし、滴定の終点は液の緑色が消え、赤色を呈するときとする。別に空試験を行い補正する。
0.05 mol/l EDTA溶液1 ml = 2.0039 mg Ca

試薬・試液

メチルイエロー：メチルイエロー [特級]

メチルイエロー試液：メチルイエロー0.10 gをエタノール200 mlに溶かす。

プロパノール

プロパノールについては、人の健康を損なう恐れはないことから、食品添加物として指定することは、差し支えない。

なお、指定に当たっては、下記のとおり使用基準及び成分規格を設定することが適当である。

記

1. 使用基準（案）

着香の目的以外に使用してはならない。

2. 成分規格（案）

プロパノール
Propanol



C_3H_8O

分子量 60.09

1- propanol [71-23-8]

含 量 本品は、プロパノール（ C_3H_8O ）99.0%以上を含む。

性 状 本品は、無色の透明な液体で、特有なにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20}=1.383\sim 1.388$

(2) 比重 0.800~0.805 (25°C)

定 量 法

本品を香料試験法中のガスクロマトグラフィーの1法、操作条件(2)により定量する。

エチプロール(殺虫剤)

食品名	基準値案 ppm
米(玄米)	0.2
りんご	0.5
茶	10

トルフェンピラド(殺虫剤)

食品名	基準値案
	ppm
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.2
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	10
かぶ類の根	1
かぶ類の葉	25
はくさい	0.5
キャベツ	0.3
ブロッコリー	1
レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)	5
ねぎ(リーキを含む。)	5
トマト	2
なす	2
きゅうり(ガーキンを含む。)	1
すいか	0.05
その他のうり科野菜	2
みかん	0.1
なつみかんの果実全体	3
レモン	3
オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)	3
グレープフルーツ	3
ライム	3
その他のかんきつ類果実	3
日本なし	2
西洋なし	2
もも	0.2
茶	15