

## SPECIFIKATION DK 130 FOR

### L-CITRULLIN

#### DEFINITION

L-Citrullin er en naturligt forekommende aminosyre. Det fremstilles ved fermentering af glukose ved hjælp af en L-Citrullin-producerende mikroorganisme. L-Citrullin isoleres ved krystallisation med efterfølgende tørring.

<i>Kemisk navn</i>	2-Amino-5-(carbamoylamino)pentansyre
<i>EINECS-nummer</i>	206-759-6
<i>CAS-nummer</i>	372-75-8
<i>Kemisk formel</i>	$C_6H_{13}N_3O_3$
<i>Molekylmasse</i>	175,2
<i>Indhold</i>	Ikke mindre end 99% L-Citrullin
<i>Beskrivelse</i>	Hvidt, krystallinsk pulver

#### IDENTIFIKATION

A. <i>Opløselighed</i>	Opløselig i vand, uopløselig i methanol og ethanol
B. <i>Specifik rotation</i>	+24,5 ° - +26,5 °

#### RENHEDSGRAD

<i>Tørringstab</i>	Ikke mere end 1% bestemt ved tørring til konstant vægt
<i>Arsen</i>	Ikke over 1 mg/kg
<i>Kviksølv</i>	Ikke over 1 mg/kg
<i>Cadmium</i>	Ikke over 0,5 mg/kg

## **MIKROBIOLOGISKE KRITERIER**

<i>Total kintal</i>	Ikke mere end 1000 cfu/g
<i>E. Coli</i>	Ikke til stede i 10 g
<i>Salmonella</i>	Ikke til stede i 10 g