

SPECIFIKATION DK 127 FOR

L-CARNITIN-L-TARTRAT

DEFINITION

<i>Kemisk navn</i>	L-Carnitin-L-tartrat
<i>Kemisk formel</i>	$C_{18}H_{36}N_2O_{12}$
<i>Molekylmasse</i>	472,49
<i>Indhold</i>	Ikke mindre end 67,2% af L-carnitin og ikke mindre end 30,8% af L-vinsyre, begge stoffer bestemt ved titrering.
<i>Beskrivelse</i>	Hvidt, krystallinsk pulver

IDENTIFIKATION

A. <i>Opløselighed</i>	Letopløseligt i vand; tungtopløseligt i acetone
B. <i>Specifik optisk drejning</i>	$\alpha_D^{25^\circ C}$: -11,0- -9,5 ° (10% vandig opløsning)

RENHEDSGRAD

<i>Vand</i>	Ikke mere end 0,5% (Karl Fischer)
<i>Sulfataske</i>	Ikke mere end 0,1% (2 timer, 600 °C)
<i>pH</i>	3,0-4,5 (1% vandig opløsning)
<i>Bly</i>	Ikke mere end 2 mg/kg (AAS)

NB! Ethylenoxid må ikke benyttes til sterilisering af tilsætningsstoffer til levnedsmidler.

Specifikation for DK 127 L-Carnitin-L-tartrat

Metoder som kan benyttes ved kontrol af specifikationens krav

IDENTIFIKATION

- A. *Opløselighed* Guide to Specifications^a, side 9: 'Solubilities'.
- B. *Specifik optisk drejning* Guide to Specifications^a, side 51: 'Specific rotation'.

RENHEDSGRAD

- Vand* Guide to Specifications^a, side 84: 'Water determination'.
- Sulfatasker* Guide to Specifications^a, side 53: 'Ash (Sulfated ash)'.
- pH* Guide to Specifications^a, side 43: 'pH Determination'.

Aktuelle referencer til kontrol af specifikationens krav:

- a. Guide to JECFA Specifications, FAO Food and Nutrition Paper no. 5, revision 2 (1991).