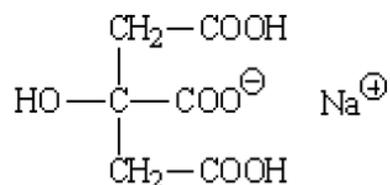


## § 11060

## 檸檬酸二氫鈉

## Sodium Dihydrogen Citrate

分子式：C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>NaO<sub>7</sub>

分子量：214.11

1. 含量：本品所含 C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>NaO<sub>7</sub> 按乾品計算，應在 99.0~101.0%。
2. 外觀：本品為白色，無臭結晶或結晶性粉末。
3. 鑑別：(1)溶解度：本品易溶於水；幾乎不溶於乙醇。  
(2)pH 值：本品水溶液(1→10)之 pH 值應為 3.4~3.8。  
(3)檸檬酸鹽：本品應呈一般鑑別試驗法(附錄 A-17)中檸檬酸鹽之反應。  
(4)鈉鹽：本品應呈一般鑑別試驗法(附錄 A-17)中鈉鹽之反應。
4. 乾燥減重：本品於 105°C 乾燥 4 小時，其減失重量不得超過 0.4% (附錄 A-3)。
5. 草酸鹽：取本品之水溶液(1→10) 10 mL，加稀醋酸(1 N) 5 滴及氯化鈣試液 2 mL，於 1 小時內不得產生混濁。
6. 鉛：取本品 0.5 g，按照衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」進行分析，其所含鉛(Pb)應在 2 mg/kg 以下。
7. 含量測定：取預經乾燥之本品約 180 mg，精確稱定，加水 25 mL 溶解，用 0.1 N 氫氧化鈉液滴定，以電位差計測定其滴定終點。每 mL 之 0.1 N 氫氧化鈉液相當於 10.706 mg 之 C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>NaO<sub>7</sub>。

## 參考文獻：

1. FAO. 2006. Sodium dihydrogen citrate monograph 1. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.  
[[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/jecfa\\_additives/docs/Monograph1/Additive-402.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-402.pdf)]
2. FAO. 2006. Trisodium citrate monograph 1. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.  
[[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/jecfa\\_additives/docs/Monograph1/Additive-481.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-481.pdf)]