## Caesar & Loretz GmbH

Herderstr. 31 D-40721 Hilden

## Prüfanweisung Nr. 2572



ArtNr.: 2572	Zuckerkiesel
1. Qualitätsdaten	
1.1. <u>Eigenschaften</u>	
1.1.1. Aussehen	Zuckerkiesel sind weiße, bis fast weiße Klümpchen in unterschiedlichen Größen. 10 Zuckerkiesel wiegen etwa 2 bis 4 g.
1.1.2. Geruch / Geschmack	Geruchlos mit süßem Geschmack.
1.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit	Löslich in Wasser praktisch unlöslich in wasserfreiem Ethanol R
1.2. Identität	
1.2.1.	1 Zuckerkiesel wird in 5 ml Wasser R gelöst und mit 3 ml Fehlingscher Lösung R versetzt. Dieses Gemisch wird zum Sieden erhitzt. Die heiße Lösung wird mit 4 ml verdünnter Salzsäure R versetzt und erneut zum Sieden erhitzt. Der heißen Lösung werden 4 ml verdünnte Natriumhydroxid-Lösung R zu gegeben. Es entsteht sofort ein orangefarbener Niederschlag.
2. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
3. <u>Literatur</u>	Ph.Eur. (Saccharose, Zuckernachweis)

Änderungsindex: 10/2025 Stand: 22.08.2025 2572