

ICS 67.220.10
X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T 8967—2000

谷 氨 酸 钠 (99%味精)

Monosodium L-glutamate (99%Wei Jing)

2000-04-05发布

2000-09-01实施

国家质量技术监督局 发布

前　　言

本标准非等效采用了 1994 年日本《食品添加物公定书》第六版中的“谷氨酸钠”标准。

本标准是对 GB/T 8967—1988《谷氨酸钠》的修订。本标准与 GB/T 8967—1988 的主要差异如下：

- 标准名称修改为“谷氨酸钠(99%味精)”；
- 取消了对锌的限量规定；
- 将“重金属(以 Pb 计)”指标改为“铅”，最高限量不得超过 1 mg/kg；
- 将硫酸盐指标由小于(或等于)0.03%修改为小于(或等于)0.05%；
- 增加了测定干燥失重的快速法(第二法)；对其他有关试验方法也做了相应的调整；
- 将半成品 L-谷氨酸(麸酸)质量要求列入附录 A。

本标准的附录 A 和附录 B 都是提示的附录。

本标准自实施之日起，同时代替 GB/T 8967—1988。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究所、沈阳红梅企业集团有限责任公司、上海冠生园天厨食品有限公司、广州奥桑味精食品有限公司。

本标准主要起草人：田栖静、张世根、俞儒钧、苏振玉、花惠颖、陈继高、徐爱茵。

本标准由全国食品发酵标准化中心负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB/T 8967—2000

谷氨酸钠(99%味精)

代替 GB/T 8967—1988

Monosodium L-glutamate (99% Wei Jing)

1 范围

本标准规定了谷氨酸钠(99%味精)的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于谷氨酸钠含量不低于99%的产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 191—1990 包装储运图示标志

GB/T 601—1988 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备

GB/T 602—1988 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备

GB/T 603—1988 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB 1354—1986 大米

GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 9687—1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 12309—1990 工业玉米淀粉

QB/T 1840—1993 工业薯类淀粉

国家技术监督局令[1995]第43号 定量包装商品计量监督规定

3 定义

本标准采用下列定义。

谷氨酸钠(99%味精) sodium L-glutamate; L-谷氨酸单钠一水化物 monosodium L-glutamate monohydrate; 缩写式: MSG(99% Wei Jing)

以碳水化合物(淀粉、大米、糖蜜等糖质)为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取,中和,结晶,制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

4 化学名称、分子式、结构式、分子量

化学名称:L-谷氨酸单钠一水化物(或L- α -氨基戊二酸单钠一水化物)

分子式: $C_5H_8NNaO_4 \cdot H_2O$