



中华人民共和国国家标准

GB 1886.306—2020

食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 谷氨酸钠

1 范围

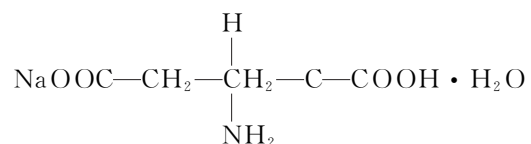
本标准适用于以碳水化合物(如淀粉、玉米、糖蜜等糖类)为原料,经谷氨酸棒杆菌(*Corynebacterium glutamicum*)等微生物发酵、提取、中和、结晶、分离、干燥而制成的食品添加剂谷氨酸钠。

2 化学名称、结构式、分子式和相对分子质量

2.1 化学名称

L-谷氨酸一钠一水化物(L- α -氨基戊二酸一钠一水化物)

2.2 结构式



2.3 分子式

$\text{C}_5\text{H}_8\text{NNaO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$

2.4 相对分子质量

187.13(按 2016 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色至白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态,嗅其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有特殊的鲜味,无异味	
状态	晶体状颗粒或粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。