

ICS 67.220.10  
X 66



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 8967—2007  
代替 GB/T 8967—2000

---

## 谷 氨 酸 钠 (味 精)

Monosodium L-glutamate

2007-02-02 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	1
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量 .....	1
4 术语和定义 .....	1
5 产品分类 .....	2
6 要求 .....	2
7 分析方法 .....	3
8 检验规则 .....	10
9 标志、包装、运输和贮存 .....	11
附录 A(规范性附录) 半成品 L-谷氨酸(麸酸)质量要求 .....	12
附录 B(资料性附录) 谷氨酸钠的鉴别试验 .....	15

## 前　　言

本标准非等效于日本《食品添加物公定书》第七版中的“谷氨酸钠”标准。本标准整合了 QB 1500—1992《味精》的有关内容,是对 GB/T 8967—2000《谷氨酸钠(99%味精)》的修订。

本标准自实施之日起,代替 GB/T 8967—2000, QB 1500—1992 自行废止。

本标准与 GB/T 8967—2000 相比主要变化如下:

- 标准名称改为谷氨酸钠(味精);
- 对谷氨酸钠(味精)、加盐味精和增鲜味精进行了定义;
- 对谷氨酸钠(味精)进行了产品分类;
- 卫生要求执行相应的味精卫生标准,在本标准中不再作要求;
- 氯化物分析方法:增加铬酸钾指示剂法(适用于添加食用盐的氯化物);
- 硫酸盐目视比浊法,味精、增鲜味精与加盐味精在细节上有不同;
- 增加增鲜味精中三种增鲜剂的测定方法。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、丰原股份生化有限公司、杭州西湖味精集团有限公司、浙江蜜蜂集团有限公司、沈阳红梅企业集团有限责任公司、河北梅花味精集团有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、常珠侠、程长平、龚旭明、石中科、刘森芝。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 8967—1988,GB/T 8967—2000。

# 谷 氨 酸 钠 (味 精)

## 1 范围

本标准规定了谷氨酸钠(味精)的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于谷氨酸钠(味精)。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000, eqv ISO 780:1997)

GB/T 601 标准滴定溶液的制备

GB/T 602—2002 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备(ISO 6353-1:1982, NEQ)

GB 2720 味精卫生标准

GB/T 5009.43 味精卫生标准的分析方法

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

GB 7718 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 3798 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

QB/T 3799 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

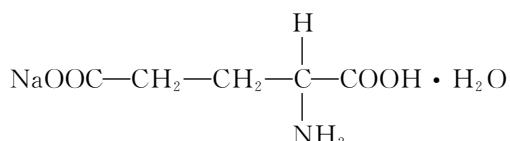
## 3 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量

3.1 化学名称:L-谷氨酸一钠一水化物(L- $\alpha$ -氨基戊二酸一钠一水化物)。

3.2 分子式:C<sub>5</sub>H<sub>8</sub>NNaO<sub>4</sub> • H<sub>2</sub>O。

3.3 相对分子质量:187.13。

3.4 结构式:



## 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 4.1

**谷氨酸钠 monosodium L-glutamate(MSG)**

**味精**

以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取、中和、结晶精制而成的谷氨酸钠含量等于或大于99.0%、具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。