



410983S-2025



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0013S-2025

# 味精

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新霞、王彩霞、李改民。

H N

Q B

# 味精

## 1 范围

本标准规定了味精的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷氨酸钠（99%味精）、加盐味精、增鲜味精（味精，添加5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠中的一种或几种）中的单种为原料，经原料验收、包装而成的味精（分装）。

根据分装原料不同，产品分类为：谷氨酸钠（99%味精）、加盐味精、增鲜味精。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷氨酸钠（99%味精）、加盐味精、增鲜味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

### 2.2 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	取适量试样于白色瓷盘中。在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味，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	结晶状颗粒或粉末状，无正常视力可见外来异物	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

项 目	指 标	检验方法
干燥失重，%	≤ 0.5【谷氨酸钠（99%味精）、增鲜味精】 1.0【加盐味精】	GB 5009.3
呈味核苷酸二钠，%	≥ 1.08（仅适用于含5'-鸟苷酸二钠的增鲜味精） 1.5（仅适用于含呈味核苷酸二钠的增鲜味精） 2.5（仅适用于含5'-肌苷酸二钠的增鲜味精）	SB/T 10371
谷氨酸钠（以干基计），%	≥ 99.0【谷氨酸钠（99%味精）】 80.0【加盐味精】 97.0【增鲜味精】	GB 5009.43
食用盐（以NaCl计），%	< 20（仅适用于加盐味精）	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷氨酸钠（99%味精）、加盐味精、增鲜味精（味精，添加5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠中的一种或几种）中的单种为原料，经原料验收、包装而成的味精（分装）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2720《食品安全国家标准 味精》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省珍珠星食品有限公司

H N

Q B