



制定日期：2009-12-11

辅料验收标准

版本：9

机密等级：一般

味精

页次：1/4

一、产品本质描述：

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。晶型为 60-80 目。

二、品质要求：

1. 简单加工工艺：调浆→糖化→发酵→等点提取→中和脱色→浓缩结晶→分离→干燥筛分
2. 原辅料组成：谷氨酸钠/原料：淀粉
3. 过敏性物质：无
4. 转基因成分：无
5. 辐照成分：无
6. 反式脂肪酸：无

三、技术要求：

1. 感官要求：

项目	指标要求	检验频率
色泽	无色至白色	出厂检验，型式检验
状态	结晶状颗粒或粉末	出厂检验，型式检验
风味	具有特殊鲜味，无异味	出厂检验，型式检验
杂质残留	无肉眼可见杂质	出厂检验，型式检验

2. 理化指标：

项目	指标	检验频率（同上）
干燥失重/（%）	≤0.5	出厂检验，型式检验
谷氨酸钠/（%）	≥99.0	出厂检验，型式检验
透光率 /（%）	≥98	出厂检验，型式检验
比旋光度 [α] _D ²⁰ /（°）	+24.9~+25.3	出厂检验，型式检验
铁/(mg/kg)	≤5	出厂检验，型式检验
硫酸盐(以 SO ₄ ²⁻ 计) /(%)	≤0.05	出厂检验，型式检验
氯化物（以 Cl ⁻ 计） /(%)	≤0.1	型式检验
pH	6.7~7.5	型式检验

核准

会审

审核

制定



制定日期: 2009-12-11

辅料验收标准

版本: 9

机密等级: 一般

味精

页次: 2/4

续: 理化指标

项目	指标	检验频率
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	型式检验
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤1.0	型式检验
20 目筛上, %	无	---
20-60 目之间, %	≥80.0	---
净含量	按国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号执行	出厂检验

3. 微生物指标:

项目	指标	检验频率 (同上)
	无	

4. 报告提供:

- 4.1. 供应商提供每批产品的出厂检验合格报告, 检测项目不得少于上述要求的“出厂检验”项目;
- 4.2. 供应商按执行标准要求型式检验, 每年至少提供一次型式检验合格报告, 检测项目不得少于上述要求的“型式检验”项目;
- 4.3 从流通经营单位(超市、批发零售市场等)采购的, 提供盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单;
- 4.4 从农贸市场采购的, 提供市场管理部门或经营户出具的加盖公章(或签字)的购物凭证;
- 4.5 从个体工商户采购的, 提供供应者盖章(或签字)的购物凭证和每笔供应清单;
- 4.6 进口原料, 供应商提供每批到货原料的“入境检验检疫证明。”
5. 进厂验收项目不符合标准的, 依据《原辅材料异常扣款办法》最新版本执行;
6. 其他:

此标准未列出之项目, 该产品及其包装标识还应符合中国相关法律法规的要求, 包括但不限于:

- 6.1 主席令第 21 号 中华人民共和国食品安全法
- 6.2 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 6.3 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 6.4 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 6.5 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 6.6 GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则
- 6.7 定量包装商品计量监督管理办法(总局令第 75 号)

四、产品包装、储存及运输:

1. 包装要求:

- 1.1 外包装必须标识: 品名、配料、净含量、生产者和/或经销者名称、地址和联系方式、生产日期、保质期、产品标准号、食品生产许可证号、贮存条件等;
- 1.2 包装必须结实、完整、清洁, 不可有破损等现象;
- 1.3 所采用的包装材料为食品安全允许的材料, 且不易有异物脱落, 如不得带有箱钉。



制定日期: 2009-12-11	辅料验收标准 味精	版本: 9
机密等级: 一般		页次: 3/4

2. 保质期及储存条件: (此项为参考项目)

常温保存, 保质期 3 年 (以供应商标识为准)。

3. 允收期要求:

该品进货时间不超过制造日期 12 个月, 如遇特殊情况, 请接收工厂的生产、品保确认是否接收。

4. 产品运输:

4.1 供应商/送货人员/采购人员按 三. 技术要求 4. 报告提供的要求随货附带相关资料;

4.2 使用密封封闭的车辆运输, 且车辆温度、环境等条件符合产品的贮存运输条件。

4.3 运输产品的车辆中不得混放有毒、有害等易污染食品的物品。

五、参考标准 (包括但不限于执行标准)

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠 (味精)

GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

六、产品图示:





制定日期：2009-12-11		辅料验收标准		版本：9	
机密等级：一般				味精	
修订日期	修订前	修订后	修订原因	修订人	
2014-6-11	有微生物的检出指标，没有成分说明，文件格式为旧格式	取消了微生物指标项，增添了成分说明，文件格式有新的变化	国标对微生物有新的规定，我公司对该产品有新的要求	刘丛宇	
2015-5-25	1. 本质描述：该产品为味精，呈无色至白色颗粒或粉末； 2. 水分 \leq 0.5%； 3. 无转基因指标； 4. 检测频率：感观指标、理化指标中的水分、pH、每批一次。 由供应商每年至少提供一次全面官方检测报告进行验证。	1. 产品本质描述：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； 2. 水分指标改为干燥失重指标，干燥失重 \leq 0.5%，去掉细度指标； 3. 转基因物质：无； 检测频率：供应商提供该原料每批出厂检验报告（内容包括感官指标、理化指标中的谷氨酸钠含量、透光率、比旋光度、干燥失重、铁、硫酸盐），其他项目应符合国家法律法规标准要求，且每年至少提供一次全面官方检测报告。	修订本质描述，理化指标和检测频率	刘娟娟	
2017-3-29	该品进货时间不超过制造日期的6个月。	该品进货时间不超过制造日期的12个月。	修订允收期	刘娟娟	
2018-2-2	原辅料组成：玉米	原辅料组成：谷氨酸钠、水、微量元素	根据厂商配料表修订验收标准中原辅料组成	郭晴	
2018-4-3		新增重庆非亚原料组成：淀粉、保质期3年、执行标准：GB/T8967 谷氨酸钠（味精）	味精供应商食品配料表、保质期、执行标准差异	郭晴	
2018-12-03	没有颗粒度大小的要求	过筛后颗粒在20目筛上的，占比 \leq 0.0%；过筛后颗粒在20-60目之间的，占比 \geq 80.0%	对颗粒度做了规定	杨宁	
2021-11-4	1. 原辅料组成： 原料：淀粉	1. 原辅料组成：谷氨酸钠/原料：淀粉 2. 增加铅和砷的型式检验要求	模板变更，粒度由出厂检验改为内控标准	李亚云	
2022-08-22	产品本质描述中： 晶型为60目	产品本质描述中： 晶型为60-80目	1、更改产品目数 2、更新模板	于清萍	