



中华人民共和国国家标准

GB 2720—2015

食品安全国家标准

味 精

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中 华 人 民 共 和 国
国 家 卫 生 和 计 划 生 育 委 员 会 发 布

前 言

本标准代替 GB 2720—2003《味精卫生标准》。

本标准与 GB 2720—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 味精”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标。

食品安全国家标准

味 精

1 范围

本标准适用于味精。

2 术语和定义

2.1 谷氨酸钠

味精

以碳水化合物(如淀粉、玉米、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、分离、干燥而制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状调味品。

2.2 加盐味精

在谷氨酸钠(味精)中,定量添加了精制盐的混合物。

2.3 增鲜味精

在谷氨酸钠(味精)中,定量添加了核苷酸二钠[5'-鸟苷酸二钠(GMP)、5'-肌苷酸二钠(IMP)或呈味核苷酸二钠(IMP+GMP)]等增味剂的混合物。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。