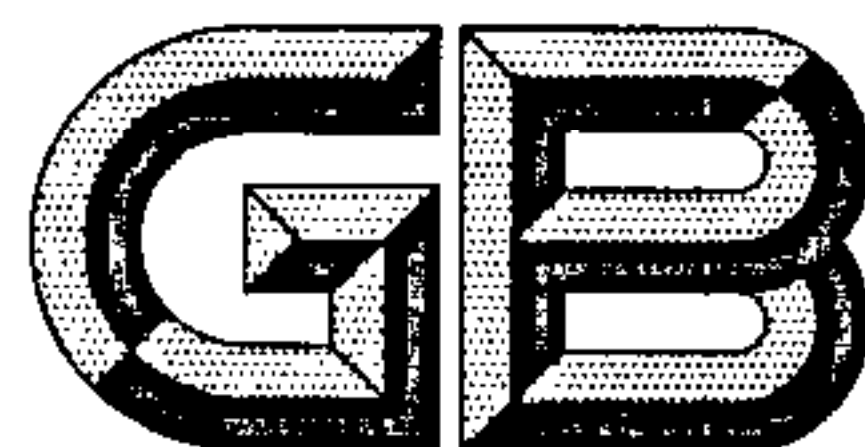


ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 2720—2003
代替 GB 2720—1996

味精卫生标准

Hygienic standard for weijing(gourmet powder)

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 2720—1996《味精卫生标准》。

本标准与 GB 2720—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——参照 GB/T 8967—2000《谷氨酸钠》修改了感官指标。

本标准自实施之日起，GB 2720—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京疾病预防控制中心、北京食品酿造研究所、山西省卫生防疫站。

本标准主要起草人：丁秀英、胡克强、钟冠山、朱荭、孟海鹰、梁进、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GBn 6—1977、GB 2720—1981、GB 2720—1996。

味精卫生标准

1 范围

本标准规定了味精的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。
本标准适用于味精。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.43 味精卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

味精(谷氨酸钠 ≥ 80 g/100 g)

以碳水化合物(淀粉、大米、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,制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

4 指标要求

4.1 原料要求

原料应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

无色至白色结晶或粉末,具有特殊的鲜味,无异味,无肉眼可见杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1
锌(Zn)/(mg/kg)	≤ 5

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

谷氨酸钠、总砷、铅、锌：按 GB/T 5009.43 规定的方法检验。
