

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1053—2017

代替 NY/T 1053—2006

绿色食品 味精

Green food - Monosodium L-glutamate

(报批稿)

2017-××-××发布

2017-××-××实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1053-2006《绿色食品 味精》。与 NY/T 1053-2006 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 重新设置了产品分类、感官要求；
- 修改了 pH 值、增鲜味精中透光率和干燥失重、加盐味精中硫酸盐指标；
- 修改了谷氨酸钠含量的检验方法；
- 删除了氟、锌、镉、总汞、亚硝酸盐和增鲜味精中食用盐指标；

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：辽宁省分析科学研究院、中国生物发酵产业协会、菱花集团有限公司、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：王志嘉、王璐、关丹、孙晶、魏静元、刘成雁、张志华、张宪、满德恩。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1053-2006

绿色食品 味精

1 范围

本标准规定了绿色食品味精的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。本标准适用于绿色食品味精。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1040 绿色食品 食用盐
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

谷氨酸钠(味精) monosodium L-glutamate

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。

3.2

加盐味精 salted monosodium L-glutamate

在谷氨酸钠(味精)中,定量添加了精制盐的混合物。

3.3

增鲜味精 special delicious monosodium L-glutamate

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（GMP+IMP）]等增味剂的混合物。

4 产品分类

按加入成分分为三类。

- 4.1 味精
- 4.2 加盐味精
- 4.3 增鲜味精

5 要求

5.1 原料要求

生产谷氨酸钠所用的主要发酵原料应符合绿色食品质量安全要求。

5.2 辅料要求

- 5.2.1 食用盐应符合 NY/T 1040 的规定。
- 5.2.2 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 5.2.3 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 5.2.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 5.2.5 半成品 L-谷氨酸应符合 GB/T 8967 附录 A 的规定。
- 5.2.6 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。
- 5.2.7 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.3 生产过程

产品的加工过程应符合国家相关规定和绿色食品生产过程控制要求；生产过程的卫生控制还应符合 GB 14881 的规定

5.4 感官

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	取适量试样于洁净白色瓷盘内，在自然光线下，观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后尝其滋味
滋味和气味	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	

5.5 理化指标

5.5.1 味精

应符合表 2 的规定。

表 2 味精理化指标

项目	指标	检验方法
谷氨酸钠含量，%	≥99.0	GB 5009.43
透光率，%	≥98	GB/T 8967
比旋光度[α] _D ²⁰ ，°	+24.9 ~ +25.3	GB/T 8967
pH	6.7 ~ 7.5	GB/T 8967
干燥失重，%	≤0.5	GB/T 8967
铁（以 Fe 计），mg/kg	≤5	GB/T 8967
硫酸盐（以 SO ₄ ²⁻ 计），%	≤0.05	GB/T 8967
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤0.1	GB/T 8967

5.5.2 加盐味精

应符合表 3 的规定。

表 3 加盐味精理化指标

项目	指标	检验方法
谷氨酸钠含量, %	≥ 80.0	GB 5009.43
透光率, %	≥ 89	GB/T 8967
食用盐 (以 NaCl 计), %	< 20.0	GB/T 8967
干燥失重, %	≤ 0.9	GB/T 8967
铁 (以 Fe 计), mg/kg	≤ 5	GB/T 8967
硫酸盐 (以 SO_4^{2-} 计), %	≤ 0.5	GB/T 8967

5.5.3 增鲜味精

应符合表 4 的规定。

表 4 增鲜味精理化指标

项目	指标			检验方法
	添加 5'-鸟苷酸二钠	添加呈味核苷酸二钠	添加 5'-肌苷酸二钠	
谷氨酸钠含量, %	≥ 97.0			GB 5009.43
核苷酸二钠, %	≥ 1.08	≥ 1.5	≥ 2.5	GB 1886.170 GB 1886.171 GB 1886.97
透光率, %	≥ 98			GB/T 8967
干燥失重, %	≤ 0.5			GB/T 8967
铁 (以 Fe 计), mg/kg	≤ 5			GB/T 8967
硫酸盐 (以 SO_4^{2-} 计), %	≤ 0.05			GB/T 8967
氯化物 (以 Cl 计), %	≤ 0.1			GB/T 8967

5.6 污染物限量

污染物、食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定, 同时应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计)	≤ 0.5	GB 5009.12

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》, 检验方法按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品应按照标准中 5.4-5.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装应符合 NY/T 658 和 GB/T 191 的有关规定。

8.2 运输和贮存应按 NY/T 1056 的规定执行。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品 味精 产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 5.4-5.7 列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物项目

单位为毫克每千克

序号	检验项目	指标	检验方法
1	总砷（以 As 计）	≤ 0.5	GB 5009.11