

[2005]15

附件 1:

## 味精生产许可证审查细则

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的味精产品是指以粮食及其制品为原料,经发酵提纯的含谷氨酸钠的产品。包括谷氨酸钠(99%味精)、味精(强力味精和特鲜味精)。味精的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称及产品品种,即味精[谷氨酸钠(99%味精)、味精]。分装企业应单独注明。味精生产许可证的有效期为 3 年,其产品类别编号为 0304。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### (一) 基本生产流程。

原料→淀粉糖化→发酵→谷氨酸提取→味精制造→包装

#### (二) 关键控制环节。

发酵控制、谷氨酸提取

#### (三) 容易出现的质量安全问题

1. 谷氨酸含量未达到产品要求。
2. 成品中铅、锌、硫酸盐等超标。

### 三、必备的生产资源

#### (一) 生产场所。

企业应当有原辅材料库、成品库,生产用厂房能满足菌种选育、菌种扩大培养、发酵、谷氨酸分离、味精制造、排放物处理的工艺要求。

#### (二) 必备的生产设备。

1. 原料处理(糖化)设备; 2. 培养基制备设备; 3. 菌种选育及培养扩大设备; 4. 发酵设备; 5. 空气净化系统; 6. 谷氨酸分离设备; 7. 味精制



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相  
18601  
663797



小程序

造设备（中和、脱色、除铁、结晶设备等）；8. 自动或半自动包装设备。

半成品（麸酸）再加工和味精再加工的企业可根据原料工艺和最后成品需求配备生产设备和设施。分装企业应当具有原辅材料库、包装车间、成品库、化验室，并且生产场所必须符合卫生条件和工艺要求。

#### 四、产品相关标准

GB2720-2003《味精卫生标准》；GB/T8967-2000《谷氨酸钠（99%味精）》；QB/T1500-1992《味精》；备案有效的企业标准。

#### 五、原辅材料的有关要求

生产味精所用的淀粉与糖类原料、化工原辅材料应当符合相关的标准要求。使用的食盐应符合 GB5461—2000《食用盐》的规定，如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的合格产品。

#### 六、必备的出厂检验设备

- （一）旋光仪；
- （二）分光光度计；
- （三）分析天平（0.1mg）；
- （四）干燥箱；
- （五）酸度计（仅生产含盐味精的企业可不要求）；
- （六）紫外分光光度计（生产特鲜（强力）味精的企业必备）。

#### 七、检验项目

味精的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

味精质量检验项目表

序号	项目	谷氨酸钠(99%味精)			味精		
		发证	监督	出厂	发证	监督	出厂
1	感官	√	√	√	√	√	√
2	净含量	√	√	√	√	√	√
3	谷氨酸钠(含	√	√	√	√	√	√

	量)						
4	透光率	√		√	√		√
5	比旋光度	√		√			
6	氯化物(食用盐)	√		*	√		√
7	pH 值	√		√			
8	干燥失重	√		√	√		√
9	铁	√		√	√		√
10	硫酸盐	√		√	√		*
11	重金属				√		*
12	5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸钠				√ 特鲜(强力)味精		√ 特鲜(强力)味精
13	总砷(以 As 计)	√	√	*	√	√	*
14	铅(以 Pb 计)	√	√	*	√	√	*
15	锌	√	√	*	√	√	*
16	标签	√	√		√	√	

注: 产品标签除应符合 GB7718 的要求外, 还应注明谷氨酸钠含量, 味



**本审查细则免费下载**

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相  
18601  
663797



小程序

精需在配料表中标出食盐含量,特鲜味精需在配料表中标出食盐、5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸钠含量。

## 八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种,在企业的成品库内随机抽取发证检验样品,所抽样品须为同一批次保质期内的合格产品。抽样时按特鲜味精、味精、谷氨酸钠(99%味精)的次序抽取1种检验样品,并优先抽取食盐含量高的特鲜味精或味精。

抽样基数:同一批次的味精不少于50kg。抽样数量:不少于5kg。  
抽样方法:从不同部位选取4个或4个以上的大包装,分别取出相应数量的小包装样品。样品分成2份,1份检验,1份备查。

样品确认无误后,由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章,当场封存样品,并加贴封条,封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

## 九、其他要求

(一)本类产品允许分装。

(二)味精生产过程的结晶母液或者其他含谷氨酸的废液不得用于其他调味品等食品的生产。

(三)原国家经济贸易委员会1999年8月发布的《工商投资领域制止重复建设目录(第一批)》(国家经贸委令第14号)规定,自1999年9月1日起不得新建味精生产线。