



中华人民共和国国家标准

GB/T 8967—202×

代替 GB/T 8967—2007

谷氨酸钠(味精)质量要求

Quality requirements for monosodium L-glutamate

202×-××-××发布

202×-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 8967—2007《谷氨酸钠(味精)》，与 GB/T 8967—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了谷氨酸钠(味精)、加盐味精和增鲜味精的定义(见第3章，2007年版的第4章)；
- 更改了原辅料要求(见6.1，2007年版的6.1)；
- 删除了味精、加盐味精和增鲜味精的谷氨酸钠含量的指标要求(见2007年版的6.3.1、6.3.2、6.3.3)；
- 更改了增鲜味精干燥失重的指标值(见6.3.3，2007年版的6.3.3)；
- 删除了铁(Fe)的指标要求(见2007年版的6.3.1、6.3.2、6.3.3)；
- 删除了卫生要求(见2007年版的6.4)；
- 更改了感官要求的试验方法(见7.2，2007年版的7.1)；
- 删除了谷氨酸钠含量的试验方法(见2007年版的7.3)；
- 更改了透光率、比旋光度、pH、硫酸盐的试验方法(见7.4、7.5、7.7和7.9，2007年版的7.4、7.5、7.7和7.10)；
- 删除了铁的试验方法(见2007年版的7.9)；
- 更改了5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠的试验方法(见7.10、7.11、7.12，2007年版的7.11、7.12、7.13)；
- 更改了检验规则(见第8章，2007年版的第8章)；
- 更改了标志要求(见9.1，2007年版的9.1)；
- 删除了附录“半成品L-谷氨酸(麸酸)质量要求”(见2007年版的附录A)；
- 增加了“检测方法”(见附录A)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：呼伦贝尔东北阜丰生物科技有限公司、安徽丰原发酵技术工程研究有限公司、莲花控股股份有限公司、梅花生物科技集团股份有限公司、宁夏伊品生物科技股份有限公司、上海太乐食品有限公司、山东鸿安食品科技有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国生物发酵产业协会、广州奥桑味精食品有限公司、沈阳红梅食品有限公司、东莞市华井生物科技有限公司、福建师范大学、青岛花帝食品股份有限公司、内蒙古阜丰生物科技有限公司、河南大学、徐州工业职业技术学院。

本文件主要起草人：王晓龙、李德衡、潘声龙、张国庆、何君、马吉银、李祥波、郭敏杰、关丹、汲广习、徐正康、王恺、杨欣伟、刘果、张宗鑫、田宁宁、任小彤、纪传侠、闫丹丹、韩刚、黄继红、杜思琦、楚冬海、车建芳、周靖波。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1988年首次发布为 GB/T 8967—1988，2000年第一次修订，2007年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

谷氨酸钠(味精)质量要求

1 范围

本文件给出了谷氨酸钠(味精)的产品分类,并规定了要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存;描述了相应的试验方法。

本文件适用于谷氨酸钠(味精)的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10371 鸡精调味料

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 **monosodium L-glutamate;MSG**

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。

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**

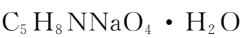
在谷氨酸钠(味精)中,定量添加了核苷酸二钠[5'-鸟苷酸二钠(GMP)、5'-肌苷酸二钠(IMP)或5'-呈味核苷酸二钠(IMP+GMP)]等增味剂的混合物。

4 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量

4.1 化学名称

L-谷氨酸一钠一水化物(L-α-氨基戊二酸一钠一水化物)

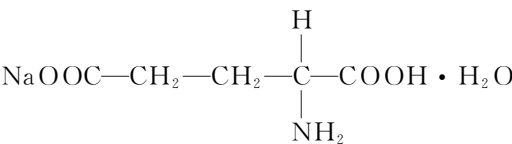
4.2 分子式



4.3 相对分子质量

187.13(按 2022 年国际相对原子质量计)

4.4 结构式



5 产品分类

- 按加入成分分为三类：
- 味精；
 - 加盐味精；
 - 增鲜味精。

6 要求

6.1 原辅材料

应符合相应国家标准或行业标准要求。加盐味精应使用含量≥99%的谷氨酸钠(味精)加盐,增鲜味精应使用含量≥99%的谷氨酸钠(味精)增鲜。

6.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	无色至白色
滋味、气味	具有特殊的鲜味,无异味
状态	结晶状颗粒或粉末,无正常视力可见杂质

6.3 理化指标

6.3.1 谷氨酸钠(味精)

应符合表 2 的规定。

表 2 谷氨酸钠(味精)理化指标

项目	要求
鉴别	通过 7.3 规定的试验
透光率(质量分数) $w/\%$	≥ 98
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}/(^{\circ}) \cdot m^2 \cdot kg^{-1}$	$+24.9 \sim +25.3$
氯化物(质量分数)(以 Cl^- 计) $w/\%$	≤ 0.1
pH	$6.7 \sim 7.5$
干燥失重(质量分数) $w/\%$	≤ 0.5
硫酸盐(质量分数)(以 SO_4^{2-} 计) $w/\%$	≤ 0.05

6.3.2 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
透光率(质量分数) $w/\%$	≥ 89
精制盐(质量分数)(以 $NaCl$ 计) $w/\%$	< 20
干燥失重(质量分数) $w/\%$	≤ 1.0
硫酸盐(质量分数)(以 SO_4^{2-} 计) $w/\%$	≤ 0.5

6.3.3 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		
	5'-鸟苷酸二钠	5'-呈味核苷酸二钠	5'-肌苷酸二钠
呈味核苷酸二钠(质量分数)(以干基计) $w/\%$	≥ 1.08	1.5	2.5
透光率(质量分数) $w/\%$	≥ 98		
干燥失重(质量分数) $w/\%$	≤ 1.0		
硫酸盐(质量分数)(以 SO_4^{2-} 计) $w/\%$	≤ 0.05		

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 一般要求

本文件中所用试剂和水,在未注明其他要求时,均指分析纯试剂和 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用标准溶液,杂质测定用标准溶液、制剂和制品在未注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。取样时,各试样应充分混合均匀。

7.2 感官

将适量试样置于白色瓷盘中,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。

7.3 鉴别试验

按附录 A 中 A.1 规定的方法测定。

7.4 透光率

按 A.2 规定的方法测定。

7.5 比旋光度

按 A.3 规定的方法测定。

7.6 氯化物和精制盐

按 A.4 规定的方法测定。

7.7 pH

按 A.5 规定的方法测定。

7.8 干燥失重

按 A.6 规定的方法测定,常规法为仲裁法。

7.9 硫酸盐

按 A.7 规定的方法测定。

7.10 5'-鸟苷酸二钠

按 A.8 规定的方法测定。

7.11 5'-呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371 规定的方法测定。

7.12 5'-肌苷酸二钠

按 A.9 规定的方法测定。

7.13 净含量

按 JJF 1070 检验。

8 检验规则

8.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的产品为一批。

8.2 抽样

按表 5 抽取样品,每批抽取总样品量为 500 g,若按表 5 抽取的样品量不足时,可按比例适当加取。抽样后,迅速将其混匀,用四分法缩分后,分别装入两个干燥、洁净的容器中,贴上标签,注明样品名称、生产厂名、商标、生产日期(批号)、取样日期、地点和取样人姓名。1 份送验,另 1 份封存备查。

表 5 样品抽样表

批量范围/最小外包装单位	抽取样本数/最小外包装单位	每个样本抽取单位包装数 ^a /袋
<100	4	1
100~250	6	1
251~500	10	1
>500	20	1
^a 单位包装数系指大包装中的小包装单位。		

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前,应由生产厂的质检部门负责逐批进行检验。

8.3.2 出厂检验项目如下:

- a) 谷氨酸钠(味精):包装、净含量、感官要求、透光率、比旋光度、干燥失重、硫酸盐。
- b) 加盐味精:包装、净含量、感官要求、精制盐、透光率、干燥失重、硫酸盐。
- c) 增鲜味精:包装、净含量、感官要求、透光率、呈味核苷酸二钠含量、干燥失重、硫酸盐。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验为本文件规定的全部项目。

8.4.2 一般情况下,型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一,也应进行型式检验:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

8.5 判定规则

8.5.1 抽取样品经检验,所检项目全部合格,则判定该批产品符合本文件规定。

8.5.2 检验结果中有两项及以下指标不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样本进行复检,以复

检结果为准。如仍有不合格项,则判整批产品不符合本文件规定。

8.5.3 检验结果如有三项及以上指标不合格,直接判定该批产品不符合本文件规定。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 产品的外包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.1.2 外包装物上应有明显的标识。标识内容应包括产品名称、厂名、厂址、净含量、生产日期(批号)等。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应符合食品包装材料的卫生要求。

9.2.2 内包装封口严密,不应透气;外包装不应受到污染。

9.3 运输

9.3.1 产品在运输过程中应轻拿轻放,严防污染、雨淋和暴晒。

9.3.2 运输工具应清洁、无毒、无污染。不应与有毒、有害、有腐蚀性的物质混装混运。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、无污染的环境下,不应露天堆放。

附 录 A
(规范性)
检测方法

A.1 鉴别试验

A.1.1 试剂和材料

A.1.1.1 盐酸。

A.1.1.2 茚三酮溶液:1 g/L。

A.1.2 仪器和设备

A.1.2.1 电子天平:感量 0.1 mg。

A.1.2.2 恒温水浴锅。

A.1.3 氨基酸试验

配制 1 mg/mL 的试样溶液,取 5.0 mL 试样溶液加入 1 g/L 茚三酮溶液 1.0 mL,混匀,于沸水浴中加热 3 min,取出。最终溶液应呈现紫色。

A.1.4 钠盐试验

取试样约 0.5 g,加 1 mL 盐酸溶解,将铂针尖端插入试液内约 5 mm。之后,将铂针平放在本生灯无色或蓝色火焰中燃烧,应呈现黄色火焰,并持续约 4 s。

A.2 透光率

A.2.1 仪器和设备

分光光度计:配有 1 cm 比色皿。

A.2.2 分析步骤

称取试样 10 g,精确至 0.1 g,加水溶解,定容至 100 mL,摇匀;用 1 cm 比色皿,以水为空白对照,在波长 430 nm 下测定试样液的透光率,记录读数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 0.2%。

A.3 比旋光度

A.3.1 试剂和材料

盐酸。

A.3.2 仪器和设备

旋光仪(精度 $\pm 0.01^\circ$)备有钠光灯(钠光谱 D 线 589.3 nm)。

A.3.3 分析步骤

称取试样 10 g,精确至 0.000 1 g,加少量水溶解并转移至 100 mL 容量瓶中,加盐酸 20 mL,混匀并

冷却至 20℃,定容并摇匀。

于 20℃,用标准旋光角校正仪器;将上述试液置于旋光管中(不应有气泡),观测其旋光度,同时记录旋光管中试样液的温度。

A.3.4 结果计算

A.3.4.1 若采用钠光谱 D 线,1 dm 旋光管,在样液温度 20℃测定时,可直接读数。

A.3.4.2 在试样液温度 t ℃测定时,谷氨酸钠的比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$ 按式(A.1)计算:

$$[\alpha]_D^{20} = [\alpha]_D^t - 0.047 \times (20 - t) \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

$[\alpha]_D^{20}$ ——谷氨酸钠的比旋光度,单位为度平方米每千克 $[(^\circ) \cdot \text{m}^2 \cdot \text{kg}^{-1}]$;

$[\alpha]_D^t$ ——在 t ℃时试样液的比旋光度,单位为度平方米每千克 $[(^\circ) \cdot \text{m}^2 \cdot \text{kg}^{-1}]$;

t ——试样液测定时的温度,单位为摄氏度(℃);

0.047 ——温度校正系数。

计算结果保留至小数点后第一位。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 0.02%。

A.4 氯化物和精制盐

A.4.1 比浊法(适于微量氯化物)

A.4.1.1 原理

试样溶液中含有的微量氯离子与硝酸银生成氯化银沉淀,其浊度与标准氯离子产生的氯化银比较,进行目视比浊。

A.4.1.2 试剂和溶液

A.4.1.2.1 硝酸溶液:量取 1 体积硝酸,注入 9 体积水中。

A.4.1.2.2 硝酸银标准溶液:17 g/L。

A.4.1.2.3 氯化物标准溶液:0.1 mg/mL。

A.4.1.3 仪器和设备

A.4.1.3.1 电子天平:感量 0.1 mg。

A.4.1.3.2 纳氏比色管。

A.4.1.4 分析步骤

试样溶液的制备:称取 10.0 g 试样,加水溶解并稀释定容至 100 mL,摇匀。吸取上述溶液 10.00 mL 于纳氏比色管中,加水 13 mL,摇匀。

对照溶液的制备:量取 10.00 mL 氯化物标准溶液置于纳氏比色管中,加水 13 mL,摇匀。

在试样溶液与对照溶液中分别加入硝酸溶液和硝酸银标准溶液各 1 mL,摇匀,在暗处放置 5 min,同置黑色背景上,从比色管上方向下观察所产生的浑浊。

A.4.1.5 结果判定

试样溶液的浑浊度不深于对照溶液,即为氯化物含量小于或等于 0.1%。

A.4.2 铬酸钾指示剂法(适于添加精制盐的氯化钠测定)

A.4.2.1 原理

以铬酸钾作指示剂,用硝酸银标准滴定溶液滴定试样液中的氯化钠,根据硝酸银标准滴定溶液的消耗量,计算出样品中氯化钠的含量。

A.4.2.2 试剂和溶液

A.4.2.2.1 硝酸银标准滴定溶液:0.1 mol/L。

A.4.2.2.2 铬酸钾指示液:称取铬酸钾 5 g,加 95 mL 水溶解,滴加硝酸银标准滴定溶液直至生成红色沉淀为止,放置过夜。过滤,收集滤液备用。

A.4.2.3 分析步骤

称取试样 10 g,精确至 0.000 1 g,加水溶解并定容至 100 mL,摇匀。吸取上述制备的试样溶液 5 mL 于锥形瓶中,加水 40 mL、铬酸钾指示液 1 mL,以 0.1 mol/L 硝酸银标准滴定溶液滴定试样溶液,直至砖红色为其终点,同时做空白试验。

A.4.2.4 结果计算

样品氯化钠的含量按式(A.2)计算:

$$X_1 = \frac{(V - V_0) \times c \times 0.058\,44 \times 100}{m \times 5} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

X_1 ——样品氯化钠的含量, %;

V ——试样消耗硝酸银标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_0 ——空白消耗硝酸银标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

c ——硝酸银标准滴定溶液的物质的量浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.058 44 ——氯化钠的摩尔质量,单位为毫克每摩尔(mg/mol);

100 ——试样定容的总体积,单位为毫升(mL);

m ——试样质量,单位为克(g);

5 ——测定时,吸取试样液的体积,单位为毫升(mL)。

计算结果保留至小数点后第一位。

同一试样的测试结果,相对平均偏差不大于 2%。

A.5 pH

A.5.1 试剂和材料

磷酸盐标准缓冲溶液(pH 6.86):称取预先于 120 °C 烘干 2 h 的磷酸二氢钾(KH_2PO_4) 3.40 g 和磷酸氢二钠(Na_2HPO_4) 3.55 g,加入不含二氧化碳的水溶解并定容至 1 000 mL,摇匀。

A.5.2 仪器和设备

pH 计(酸度计)(精度 ± 0.02 pH)。

A.5.3 分析步骤

用磷酸盐标准缓冲溶液,在 25 °C 下,校正 pH 计的 pH 为 6.86,定位,用水冲洗电极。

称取试样 5 g,精确至 0.1 g,加入不含二氧化碳的水溶解并定容至 50 mL,摇匀,作为试样液。用试样液洗涤电极,然后将电极插入试样液中,调整 pH 计温度补偿旋钮至 25 ℃,测定试样液的 pH,稳定后读数。

测定结果准确至小数点后第一位。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于 0.05。

A.6 干燥失重

A.6.1 常规法

A.6.1.1 仪器和设备

A.6.1.1.1 电热干燥箱。

A.6.1.1.2 称量瓶。

A.6.1.1.3 干燥器。

A.6.1.1.4 电子天平:感量 0.1 mg。

A.6.1.2 分析步骤

用烘至恒重的称量瓶称取试样 5 g,精确至 0.000 1 g,置于 98 ℃±1 ℃电热干燥箱中,烘干 5 h,取出,加盖,放入干燥器中,冷却至室温(30 min),称量。

A.6.1.3 结果计算

样品干燥失重的质量分数 X_2 按式(A.3)计算:

$$X_2 = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.3)$$

式中:

X_2 ——样品干燥失重的质量分数, %;

m ——称量瓶的质量,单位为克(g);

m_1 ——干燥前称量瓶和试样的质量,单位为克(g);

m_2 ——干燥后称量瓶和试样的质量,单位为克(g)。

计算结果保留至小数点后第一位。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 10%。

A.6.2 快速法

A.6.2.1 仪器和设备

A.6.2.1.1 电热干燥箱。

A.6.2.1.2 称量瓶。

A.6.2.1.3 干燥器。

A.6.2.1.4 电子天平:感量 0.1 mg。

A.6.2.2 分析步骤

用烘至恒重的称量瓶称取试样 5 g,精确至 0.000 1 g,置于 103 ℃±2 ℃电热干燥箱中,烘干 2 h,取

出,加盖,放入干燥器中,冷却至室温(30 min),称量。

A.6.2.3 结果计算

同 A.6.1.3。

A.7 硫酸盐

A.7.1 原理

样液中微量的硫酸根与氯化钡作用,生成白色硫酸钡沉淀,与标准浊度比较定量。

A.7.2 试剂和溶液

A.7.2.1 盐酸溶液:量取 1 体积盐酸,注入 9 体积水中。

A.7.2.2 氯化钡溶液:称取 5.0 g 氯化钡,用水溶解并稀释定容至 100 mL。

A.7.2.3 硫酸盐标准溶液 I:1.0 g/L。

A.7.2.4 硫酸盐标准溶液 II:吸取硫酸盐标准溶液 I 10 mL,加水稀释至 100 mL。

A.7.3 仪器和设备

A.7.3.1 具塞比色管:50 mL。

A.7.3.2 电子天平:感量 0.1 mg。

A.7.4 分析步骤

A.7.4.1 味精、增鲜味精

称取试样 0.5 g,精确至 0.01 g,置于 50 mL 具塞比色管中,加水 18 mL 溶解,再加盐酸溶液 2 mL,摇动混匀;准确吸取硫酸盐标准溶液 II 2.50 mL,置于另一支 50 mL 具塞比色管中,加水 15.5 mL、盐酸溶液 2 mL,摇动混匀。同时向上述两管各加氯化钡溶液 5.00 mL,摇匀,于暗处放置 10 min 后取出,进行目视比浊。若试样管溶液的浊度不深于标准管溶液的浊度,即为硫酸盐含量小于或等于 0.05%。

A.7.4.2 加盐味精

称取试样 0.5 g,精确至 0.01 g,置于 50 mL 具塞比色管中,加水 18 mL 溶解,再加盐酸溶液 2 mL,摇动混匀;准确吸取硫酸盐标准溶液 I 2.50 mL,置于另一支 50 mL 具塞比色管中,加水 15.5 mL、盐酸溶液 2 mL,摇动混匀。同时向上述两管各加氯化钡溶液 5.00 mL,摇匀,于暗处放置 10 min 后取出,进行目视比浊。若试样管溶液的浊度不深于标准管溶液的浊度,即为硫酸盐含量小于或等于 0.5%。

A.8 5'-鸟苷酸二钠

A.8.1 试剂和材料

盐酸溶液:量取 0.9 mL 盐酸,缓慢注入 1 000 mL 水中。

A.8.2 仪器和设备

紫外分光光度计:配有 1 cm 比色皿。

A.8.3 分析步骤

A.8.3.1 试样溶液的制备

称取试样 0.5 g,精确至 0.000 1 g,用适量盐酸溶液溶解并定容至 1 000 mL,摇匀。吸取上述溶液

10 mL,用盐酸溶液稀释并定容至 250 mL,摇匀,作为试样溶液备用。

A.8.3.2 测定

将试样溶液注入 1 cm 比色皿中,以盐酸溶液作参比溶液,用紫外分光光度计在 250 nm、260 nm、280 nm 处测定吸光度。

A.8.4 结果计算

5'-鸟苷酸二钠含量(以干基计)的质量分数 X_3 按式(A.4)计算:

$$X_3 = \frac{A_1}{289.8} \times \frac{250}{m} \times \frac{100}{100 - X_2} \times 100\% \quad \text{.....(A.4)}$$

式中:

X_3 ——5'-鸟苷酸二钠含量(以干基计)的质量分数;

A_1 ——试样溶液在 260 nm 处测得的吸光度;

289.8——5'-鸟苷酸二钠的比吸光度;

250 ——体积换算系数;

m ——试样的称样量,单位为克(g);

100 ——换算因子;

X_2 ——样品的干燥失重的质量分数,%。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 1%。

A.9 5'-肌苷酸二钠

A.9.1 试剂和材料

盐酸溶液:量取 0.9 mL 盐酸,缓慢注入 1 000 mL 水中。

A.9.2 仪器和设备

紫外分光光度计:配有 1 cm 比色皿。

A.9.3 分析步骤

A.9.3.1 试样溶液的制备

称取试样 0.5 g,精确至 0.000 1 g,用适量盐酸溶液溶解并定容至 500 mL,摇匀。吸取上述溶液 5 mL,用盐酸溶液稀释并定容至 250 mL,摇匀,作为试样溶液备用。

A.9.3.2 测定

将试样溶液注入 1 cm 比色皿中,以盐酸溶液作参比溶液,用紫外分光光度计在 250 nm 处测定吸光度。

A.9.4 结果计算

5'-肌苷酸二钠含量(以干基计)的质量分数 X_4 按式(A.5)计算:

$$X_4 = \frac{A_2}{310} \times \frac{250}{m} \times \frac{100}{100 - X_2} \times 100\% \quad \text{.....(A.5)}$$

式中：

X_4 ——5'-肌苷酸二钠含量(以干基计)的质量分数；

A_2 ——试样溶液在 250 nm 处测得的吸光度；

310 ——5'-肌苷酸二钠的比吸光度；

250 ——体积换算系数；

m ——试样的称样量,单位为克(g)；

100 ——换算因子；

X_2 ——样品的干燥失重的质量分数, %。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 1%。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号公布)
-