

ICS 67.220.10  
X 66



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 8967—2007  
代替 GB/T 8967—2000

## 谷 氨 酸 钠 (味 精)

Monosodium L-glutamate

2007-02-02 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发 布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量 .....	1
4 术语和定义 .....	1
5 产品分类 .....	2
6 要求 .....	2
7 分析方法 .....	3
8 检验规则 .....	10
9 标志、包装、运输和贮存 .....	11
附录 A(规范性附录) 半成品 L-谷氨酸(麸酸)质量要求 .....	12
附录 B(资料性附录) 谷氨酸钠的鉴别试验 .....	15

## 前　　言

本标准非等效于日本《食品添加物公定书》第七版中的“谷氨酸钠”标准。本标准整合了 QB 1500—1992《味精》的有关内容,是对 GB/T 8967—2000《谷氨酸钠(99%味精)》的修订。

本标准自实施之日起,代替 GB/T 8967—2000, QB 1500—1992 自行废止。

本标准与 GB/T 8967—2000 相比主要变化如下:

- 标准名称改为谷氨酸钠(味精);
- 对谷氨酸钠(味精)、加盐味精和增鲜味精进行了定义;
- 对谷氨酸钠(味精)进行了产品分类;
- 卫生要求执行相应的味精卫生标准,在本标准中不再作要求;
- 氯化物分析方法:增加铬酸钾指示剂法(适用于添加食用盐的氯化物);
- 硫酸盐目视比浊法,味精、增鲜味精与加盐味精在细节上有不同;
- 增加增鲜味精中三种增鲜剂的测定方法。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、丰原股份生化有限公司、杭州西湖味精集团有限公司、浙江蜜蜂集团有限公司、沈阳红梅企业集团有限责任公司、河北梅花味精集团有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、常珠侠、程长平、龚旭明、石中科、刘森芝。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 8967—1988,GB/T 8967—2000。

## 谷 氨 酸 钠 (味 精)

### 1 范围

本标准规定了谷氨酸钠(味精)的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于谷氨酸钠(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/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000, eqv ISO 780:1997)

GB/T 601 标准滴定溶液的制备

GB/T 602—2002 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备(ISO 6353-1:1982, NEQ)

GB 2720 味精卫生标准

GB/T 5009.43 味精卫生标准的分析方法

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

GB 7718 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 3798 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

QB/T 3799 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

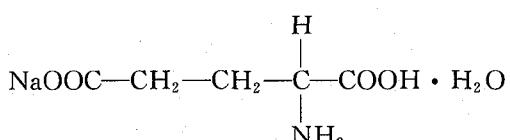
### 3 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量

3.1 化学名称:L-谷氨酸一钠一水化物(L- $\alpha$ -氨基戊二酸一钠一水化物)。

3.2 分子式: $C_5H_8NNaO_4 \cdot H_2O$

3.3 相对分子质量:187.13。

3.4 结构式:



### 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

谷氨酸钠 monosodium L-glutamate(MSG)

味精

以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取、中和、结晶精制而成的谷氨酸钠含量等于或大于99.0%、具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

## 4.2

**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均匀混合物。

## 4.3

**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(IMP+GMP)]等增鲜剂,其鲜味度超过混合前的谷氨酸钠(味精)。

**5 产品分类**

按加入成分分为三类。

## 5.1 味精。

## 5.2 加盐味精。

## 5.3 增鲜味精。

**6 要求**

## 6.1 原辅料要求

应符合相应产品标准、卫生标准的要求。对大米“不完整粒”和“碎米”不作要求。

## 6.2 感官要求

无色至白色结晶状颗粒或粉末,易溶于水,无肉眼可见杂质。具有特殊鲜味,无异味。

## 6.3 理化要求

## 6.3.1 谷氨酸钠(味精)

谷氨酸钠(味精)应符合表1的要求。

**表 1 谷氨酸钠(味精)理化要求**

项 目	指 标
谷氨酸钠/(%)	≥ 99.0
透光率/(%)	≥ 98
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}/(^{\circ})$	+24.9~+25.3
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 0.1
pH	6.7~7.5
干燥失重/(%)	≤ 0.5
铁/(mg/kg)	≤ 5
硫酸盐(以SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> 计)/(%)	≤ 0.05

## 6.3.2 加盐味精

加盐味精应符合表2的要求。

**表 2 加盐味精理化要求**

项 目	指 标
谷氨酸钠/(%)	≥ 80.0
透光率/(%)	≥ 89
食用盐(以NaCl计)/(%)	< 20
干燥失重/(%)	≤ 1.0

表 2(续)

项 目	指 标
铁/(mg/kg) ≤	10
硫酸盐(以 $\text{SO}_4^{2-}$ 计)/(%) ≤	0.5

注：加盐味精需用 99% 的味精加盐。

### 6.3.3 增鲜味精

增鲜味精应符合表 3 的要求。

表 3 增鲜味精理化要求

项 目	指 标		
	添加 5'-鸟苷酸二钠(GMP)	添加 呈味核苷酸二钠	添加 5'-肌苷酸二钠(IMP)
谷氨酸钠/(%) ≥	97.0		
呈味核苷酸二钠/(%) ≥	1.08	1.5	2.5
透光率/(%) ≥	98		
干燥失重/(%) ≤	0.5		
铁/(mg/kg) ≤	5		
硫酸盐(以 $\text{SO}_4^{2-}$ 计)/(%) ≤	0.05		

注：增鲜味精需用 99% 的味精增鲜。

### 6.4 卫生要求

卫生要求应符合 GB 2720 要求。

### 6.5 净含量

净含量按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号执行。

## 7 分析方法

本标准中所用的水，在未注明其他要求时，均指符合 GB/T 6682—1992 中要求的水。

本标准中所用的试剂，在未注明规格时，均指分析纯(AR)。若有特殊要求应另作明确规定。

本标准所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

### 7.1 外观

称取试样约 10 g，肉眼观察、嗅闻并品尝其滋味，作出判断，做好记录。

### 7.2 鉴别试验

按附录 B 进行。

### 7.3 谷氨酸钠含量

#### 7.3.1 高氯酸非水溶液滴定法

##### 7.3.1.1 原理

在乙酸存在下，用高氯酸标准溶液滴定样品中的谷氨酸钠，以电位滴定法确定其终点，或以  $\alpha$ -萘酚-苯基甲醇为指示剂，滴定溶液至绿色为其终点。

##### 7.3.1.2 仪器

7.3.1.2.1 自动电位滴定仪(精度  $\pm 5 \text{ mV}$ )。

7.3.1.2.2 酸度计。

7.3.1.2.3 磁力搅拌器。

##### 7.3.1.3 试剂和溶液

7.3.1.3.1 高氯酸标准滴定溶液 [ $c(\text{HClO}_4) = 0.1 \text{ mol/L}$ ]：按 GB/T 601 配制与标定。

7.3.1.3.2 乙酸。

7.3.1.3.3 甲酸。

7.3.1.3.4  $\alpha$ -萘酚苯基甲醇-乙酸指示液(2g/L):称取0.1g  $\alpha$ -萘酚苯基甲醇,用乙酸(7.3.1.3.2)溶解并稀释至50mL。

#### 7.3.1.4 分析步骤

##### 7.3.1.4.1 电位滴定法

按仪器使用说明书处理电极和校正电位滴定仪。用小烧杯称取试样0.15g,精确至0.0001g,加甲酸(7.3.1.3.3)3mL,搅拌,直至完全溶解,再加乙酸(7.3.1.3.2)30mL,摇匀。将盛有试液的小烧杯置于电磁搅拌器上,插入电极,搅拌,从滴定管中陆续滴加高氯酸标准滴定溶液(7.3.1.3.1),分别记录电位(或pH)和消耗高氯酸标准滴定溶液的体积;滴定至终点前,每次滴加0.05mL高氯酸标准滴定溶液并记录电位(或pH)和消耗高氯酸标准滴定溶液的体积,超过突跃点后,继续滴加高氯酸标准滴定溶液至电位(或pH)无明显变化为止。以电位E(或pH)为纵坐标,以滴定时消耗高氯酸标准滴定溶液的体积v为横坐标,绘制E-v滴定曲线,以该曲线的转折点(突跃点)为其滴定终点。

##### 7.3.1.4.2 指示剂法

称取试样0.15g(精确至0.0001g)于三角瓶内,加甲酸(7.3.1.3.3)3mL,搅拌,直至完全溶解,再加乙酸(7.3.1.3.2)30mL、 $\alpha$ -萘酚苯基甲醇-乙酸指示液(7.3.1.3.4)10滴,用高氯酸标准滴定溶液(7.3.1.3.1)滴定试样液,当颜色变绿即为滴定终点,记录消耗高氯酸标准滴定溶液的体积( $V_1$ )。同时做空白试验,记录消耗高氯酸标准滴定溶液的体积( $V_0$ )。

##### 7.3.1.4.3 高氯酸溶液浓度的校正

若滴定试样与标定高氯酸标准溶液时温度之差超过10℃时,则应重新标定高氯酸标准溶液的浓度;若不超过10℃,则按式(1)加以校正。

$$c_1 = \frac{c_0}{1 + 0.0011 \times (t_1 - t_0)} \quad (1)$$

式中:

$c_1$ ——滴定试样时高氯酸溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

$c_0$ ——标定时高氯酸溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.0011——乙酸的膨胀系数;

$t_1$ ——滴定试样时高氯酸溶液的温度,单位为摄氏度(℃);

$t_0$ ——标定时高氯酸溶液的温度,单位为摄氏度(℃)。

#### 7.3.1.5 计算

样品中谷氨酸钠含量按式(2)计算:

$$X_1 = \frac{0.09357 \times (V_1 - V_0) \times c}{m} \times 100 \quad (2)$$

式中:

$X_1$ ——样品中谷氨酸钠含量,单位为%;

0.09357——1.00mL高氯酸标准溶液[ $c(HClO_4) = 1.000\text{ mol/L}$ ]相当于谷氨酸钠( $C_5H_8NNaO_4 \cdot H_2O$ )的质量,单位为克(g);

$V_1$ ——试样消耗高氯酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

$V_0$ ——空白消耗高氯酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

$c$ ——高氯酸标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

$m$ ——试样质量,单位为克(g)。

计算结果保留至小数点后第一位。

#### 7.3.1.6 允许差

同一试样测试结果,相对平均偏差不得超过0.3%。









7.9.3.6 铁标准溶液Ⅱ(含铁0.01 g/L):吸取铁标准溶液Ⅰ(7.9.3.5)10 mL,加水稀释至100 mL。

#### 7.9.4 分析步骤

称取试样1g于比色管中,精确至0.1g,加水10mL溶解,再加硝酸溶液(7.9.3.2)2mL,摇匀。准确吸取铁标准溶液Ⅱ(7.9.3.6)0.5mL于另一支比色管中,加水9.5mL及硝酸溶液(7.9.3.2)2mL,摇匀。将上述两管同时置于沸水浴中煮沸20min,取出,冷却至室温,同时向各管加入硫氰酸铵溶液(7.9.3.4)10.00mL,补加水至25mL刻度,摇匀,进行目视比色。

若试样管溶液颜色不高于标准管溶液的颜色,则含铁量 $\leq 5 \text{ mg/kg}$ 。

### 7.10 硫酸盐

#### 7.10.1 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。

#### 7.10.2 仪器

7.10.2.1 具塞比色管:50mL。

7.10.2.2 烧杯:50mL。

#### 7.10.3 试剂和溶液

7.10.3.1 10%盐酸溶液(体积分数):量取1体积盐酸,注入9体积水中。

7.10.3.2 50g/L氯化钡溶液:称取5.0g氯化钡,用水溶解并稀释至定容至100mL。

7.10.3.3 1.0g/L硫酸盐标准溶液Ⅰ:称取无水硫酸钠1.480g,按GB/T 602—2002中4.28配制。

7.10.3.4 0.1g/L硫酸盐标准溶液Ⅱ:按GB/T 602—2002中4.28配制。

#### 7.10.4 分析步骤

##### 7.10.4.1 味精、增鲜味精

称取试样0.5g于50mL具塞比色管中,精确至0.01g。加水18mL溶解,再加盐酸溶液(7.10.3.1)2mL,摇动混匀;准确吸取硫酸盐标准溶液Ⅱ(7.10.3.4)2.50mL,置于另一支50mL具塞比色管中,加水15.5mL、盐酸溶液(7.10.3.1)2mL,摇动混匀。同时向上述两管各加氯化钡(7.10.3.2)5.00mL,摇匀,于暗处放置10min后,取出,进行目视比浊。

若试样管溶液的浊度不高于标准管溶液的浊度,则硫酸盐含量 $\leq 0.05\%$ 。

##### 7.10.4.2 加盐味精

称取试样0.5g于50mL具塞比色管中,精确至0.01g。加水18mL溶解,再加盐酸溶液(7.10.3.1)2mL,摇动混匀;准确吸取硫酸盐标准溶液Ⅰ(7.10.3.3)2.50mL,置于另一支50mL具塞比色管中,加水15.5mL、盐酸溶液(7.10.3.1)2mL,摇动混匀。同时向上述两管各加氯化钡(7.10.3.2)5.00mL,摇匀,于暗处放置10min后,取出,进行目视比浊。

若试样管溶液的浊度不高于标准管溶液的浊度,则硫酸盐含量 $\leq 0.5\%$ 。

### 7.11 5'-鸟苷酸二钠

按QB/T 3799的方法测定。

### 7.12 呈味核苷酸二钠

按QB/T 3798的方法测定。

### 7.13 5'-肌苷酸二钠

#### 7.13.1 仪器

紫外分光光度计。

#### 7.13.2 试剂

盐酸(0.01 mol/L)。

#### 7.13.3 分析步骤

精确称取试样0.5g(准确至0.0001g),用水溶解并稀释定容至500mL,吸取5mL,用0.01mol/L(7.13.2)盐酸溶液稀释并定容至250mL,作为试液备用。



式检验每季度一次,遇有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备;
- 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。

## 8.6 判定规则

8.6.1 当检验结果中有一项检验项目不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样本进行复验,以复验结果为准。如仍有一项不合格,则判整批产品为不合格品。

8.6.2 当供需双方对产品质量发生异议时,由双方协商选定仲裁单位,按本标准进行复验。

## 9 标志、包装、运输和贮存

### 9.1 标志

9.1.1 产品的外包装标志宜符合 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。

9.1.3 预包装产品包装按 GB 7718 规定标注,加盐味精包装上需标注谷氨酸钠具体含量。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料需符合食品包装材料的卫生要求。

9.2.2 包装要求:内包装封口严密,不得透气,外包装不得受到污染。

### 9.3 运输和贮存

9.3.1 产品在运输过程中应轻拿轻放,严防污染、雨淋和曝晒。

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

9.3.3 产品贮存在阴凉、干燥、通风无污染的环境下,不应露天堆放。

## 附录 A

(规范性附录)

## 半成品 L-谷氨酸(麸酸)质量要求

## A.1 术语和定义

下列术语和定义适用于本附录。

## A.1.1

**L-谷氨酸(麸酸) L-glutamic acid**

以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵、提纯而制得的带有特征酸味的结晶或结晶性粉末。

## A.2 要求

## A.2.1 原料要求

应符合相应产品标准要求。对大米“不完整粒”和“碎米”不作要求。

## A.2.2 外观及感官要求

白色、浅黄色(淀粉、大米等为原料)或棕黄色(糖蜜为原料)的结晶或结晶性粉末,略有特征酸味,无异味。

## A.2.3 理化要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 L-谷氨酸(麸酸)理化要求

项 目	优等品	合格品 <sup>a</sup>
L-谷氨酸(麸酸)含量/(\%) ≥	97	95
比旋光度 [ $\alpha$ ] <sub>D</sub> <sup>20</sup> /(°) ≥	31.0	30.3
透光率/(\%) ≥	40	30
硫酸盐(SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )/(%) ≤	0.35	

<sup>a</sup> 糖蜜原料半成品。

## A.3 分析方法

## A.3.1 L-谷氨酸含量

## A.3.1.1 旋光法

## A.3.1.1.1 原理

同 7.3.2.1。

## A.3.1.1.2 仪器

同 7.3.2.2。

## A.3.1.1.3 试剂

同 7.3.2.3。

## A.3.1.1.4 分析步骤

- a) 试样液的制备:称取试样 10 g,精确至 0.000 1 g,加水 20 mL,边搅拌边加入盐酸 16.5 mL,样品全部溶解后移入 100 mL 容量瓶中,待溶液冷却至约 20℃时,定容并充分混匀。滤纸过滤,待用。

若试样液颜色较深,可加入活性炭 0.1 g(最多可加入 0.3 g),搅拌脱色过滤,弃去前 5 mL 滤液,收集其余滤液,待用。

b) 测定: 同 7.3.2.4。

#### A.3.1.1.5 计算

样品中 L-谷氨酸的含量按式(A.1)计算,其数值以%表示。

$$X_{A1} = \frac{\frac{\alpha}{L \times c}}{32.00 + 0.06(20 - t)} \times 100 \quad \text{(A.1)}$$

式中:

$X_{A1}$ ——样品中谷氨酸的含量,%;

$\alpha$ ——实测试液的旋光度,单位为度( $^{\circ}$ );

$L$ ——旋光管长度(即液层厚度),单位为分米(dm);

$c$ ——1 mL 试样中谷氨酸的含量,单位为克每毫升(g/mL);

32.00——谷氨酸的比旋光度 [ $\alpha_D^{20}$ ],单位为度( $^{\circ}$ );

$t$ ——测定时试样液的温度,单位为摄氏度( $^{\circ}\text{C}$ );

0.06——温度校正系数。

计算结果精确至小数点后一位。

#### A.3.1.1.6 允许差

同 7.3.2.6。

#### A.3.1.2 中和滴定法

##### A.3.1.2.1 原理

谷氨酸具有两个酸性的羧基( $-\text{COOH}$ )和一个碱性的氨基( $-\text{NH}_2$ ),可以用碱液滴定其中一个 $-\text{COOH}$ 基,以消耗碱的量间接求得谷氨酸含量。

##### A.3.1.2.2 仪器

自动电位滴定仪。

##### A.3.1.2.3 试剂和溶液

a) 氢氧化钠标准溶液 I [ $c(\text{NaOH})=0.1 \text{ mol/L}$ ]: 按 GB/T 601 配制和标定;

b) 氢氧化钠标准溶液 II [ $c(\text{NaOH})=0.05 \text{ mol/L}$ ]: 将氢氧化钠标准溶液 I [A.3.1.2.3a)]准确稀释 1 倍。

##### A.3.1.2.4 分析步骤

a) 按仪器使用说明书处理电极和校正自动电位滴定仪;

b) 粗称样品 10 g,研细,待用;

c) 准确称取试样 0.25 g,精确至 0.000 1 g,置于 100 mL 烧杯中,加水 70 mL,加热使之全部溶解,冷却至室温,用氢氧化钠标准溶液 II [A.3.1.2.3b)]进行电位滴定,终点 pH 值控制在 7.0,记录消耗氢氧化钠标准溶液的体积( $V$ );

d) 同时做空白试验,记录消耗氢氧化钠标准溶液 [A.3.1.2.3b)]的体积( $V_0$ )。

##### A.3.1.2.5 计算

样品中 L-谷氨酸含量按式(A.2)计算,其数值以%表示。

$$X_{A2} = \frac{0.1471 \times c \times (V - V_0)}{m} \times 100 \quad \text{(A.2)}$$

式中:

$X_{A2}$ ——样品中谷氨酸含量,%;

$V$ ——试液消耗氢氧化钠标准溶液的体积,单位为毫升(mL);

$V_0$ ——空白消耗氢氧化钠标准溶液的体积,单位为毫升(mL);

$c$ ——1.00 mL 氢氧化钠标准溶液 [ $c(\text{NaOH}) = 1.000 \text{ mol/L}$ ] 相当于 L-谷氨酸 ( $\text{C}_5\text{H}_9\text{NO}_4$ ) 的质量, 单位为克(g);

$m$ ——样品质量, 单位为克(g)。

计算结果精确至小数点后一位。

#### A.3.1.2.6 允许差

同 7.3.1.6。

#### A.3.2 比旋光度

##### A.3.2.1 吸取试液[A.3.1.1.4a)], 按 7.5 进行测定。

##### A.3.2.2 分析结果的表述

若采用钠光谱  $D$  线, 1 dm 旋光管, 在 20°C (液温) 测定时, 可直接读数; 试液温度为  $t$ °C 时, 则须按式(A.3)换算:

$$X_{A3} = [\alpha]_D^t - 0.06(20 - t) \times 100 \quad (\text{A.3})$$

式中:

$X_{A3}$ ——样品的比旋光度  $[\alpha]_D^{20}$ , 单位为度(°);

$[\alpha]_D^t$ ——在  $t$ °C 时试液的比旋光度, 单位为度(°);

$t$ ——测定时试液的温度, 单位为摄氏度(°C);

0.06——温度校正系数。

计算结果精确至小数点后第一位。

#### A.3.2.3 允许差

同一样品两次测定, 绝对值之差不得超过 0.02%。

#### A.3.3 透光率

##### A.3.3.1 仪器

分光光度计: 精度  $\pm 0.5\%$ 。

##### A.3.3.2 试剂

a) 盐酸;

b) 盐酸溶液 [ $c(\text{HCl}) = 2 \text{ mol/L}$ ]: 量取盐酸[A.3.3.2a)] 16.5 mL, 注入 100 mL 水中, 摆匀。

##### A.3.3.3 分析步骤

称取试样 5 g, 精确至 0.1 g, 用盐酸溶液[A.3.3.2b)] 溶解并定容至 100 mL, 摆匀, 作为试液, 用试液冲洗比色皿, 并用 1 cm 比色皿以同批盐酸溶液[A.3.3.2b)] 调零点, 在波长 590 nm 处, 测定其透光率。

##### A.3.3.4 允许差

同 7.4.3。

#### A.3.4 硫酸盐

##### A.3.4.1 原理

同 7.10.1。

##### A.3.4.2 试剂和溶液

同 7.10.3。

##### A.3.4.3 分析步骤

吸取试样液[A.3.1.1.4a)] 1.00 mL, 加 17mL 水、2mL 盐酸 [10% (体积分数)], 作为样品管; 吸取 3.50 mL 硫酸盐标准溶液, 加 14.5 mL 水、2 mL 盐酸 [10% (体积分数)], 作为标准对照管, 以下按 7.10.4 进行测定。

若样品管浊度不高于标准管浊度, 即硫酸盐含量  $\leq 0.35\%$ 。

**附录 B**  
**(资料性附录)**  
**谷氨酸钠的鉴别试验**

**B. 1 氨基酸的确认****B. 1. 1 原理**

在加热情况下,试样液中的氨基酸与茚三酮反应,生成紫色化合物。

**B. 1. 2 试剂和溶液**

1 g/L 茚三酮溶液:称取茚三酮 0.1 g,精确至 0.01 g,加水溶解,稀释至 100 mL。

**B. 1. 3 分析步骤**

**B. 1. 3. 1** 称取试样 0.1 g,精确至 0.01 g,加水溶解并稀释至 100 mL;

**B. 1. 3. 2** 吸取 5.0 mL 试样液(B. 1. 3. 1),加入茚三酮溶液(B. 1. 2)1.0 mL,混匀,于水浴中加热 3 min,取出,观测。

若最终溶液呈现紫色,则确认为氨基酸。

**B. 2 钠盐的确认****B. 2. 1 原理**

钠盐在无色或蓝色火焰中燃烧,呈黄色火焰。

**B. 2. 2 试剂**

盐酸。

**B. 2. 3 器具**

铂针(一端镶入玻璃棒中):直径 0.8 mm,长 20 mm。

本生灯。

**B. 2. 4 鉴别步骤**

取少量试样(约 0.5 g),加 1 mL 盐酸(B. 2. 1)溶解,将铂针尖端插入试液内约 5 mm。然后,把铂针平放在本生灯的无色或蓝色火焰中燃烧。

若呈现黄色火焰,并持续约 4 s,则确认是钠盐。