

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【11 味精】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明
11. 味精		微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	√	
			沙門氏菌	陰性	√	
			單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	100 以下	√	若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測
			L-麩酸鈉(%)	99 以上	√	
		化學分析	pH 值/酸鹼值	6.7 - 7.2	√	以水溶液 (1 g 味精 / 10 mL 水) 測量
			比旋光度(度)	+24.8-+25.3	√	
			氯化物(%)	0.2 以下	√	以 Cl ⁻ 計
			銨鹽(%)	0.04 以下	√	以 NH ₄ 計
			乾燥減重(%)	0.5 以下	√	98 ± 1 °C, 5 小時
			總氮量(%)	7.41 - 7.56	△	
			水分(%)	0.5 以下	△	
			重金屬	砷(ppm)	3 以下	√
		重金屬(ppm)		20 以下	√	以 Pb 計

註：

- 檢驗項目分為：√表示為「衛生安全標準」、△表示為「品質規格」。必要時得增加「關注項目」，由驗證機構依實務需求做專業決定。
- 衛生標準與品質規格為進行現場評核、新增產品及追蹤管理作業之依據。
- 衛生法規或是國家標準 (依《CNS 297 味精》標準) 有更新時，廠方應符合更新之規範。
- 同一使用範圍之食品添加物混合使用時，每一種食品添加物之使用量除以其用量標準所得之數值 (即使用量 / 用量標準) 總和不得大於 1。
- 本表僅列目前台灣優良食品產品驗證檢驗項目規格及標準已驗證之類別及其驗證範圍，未含括該驗證範圍內之所有產品。
- 產品標示有宣稱者，廠方應檢附相關資料或檢驗報告。
- 依廠商自主規定：該項無衛生法規及國家標準者，從廠商自訂之產品規格或廠內管制基準。
- 如有使用食品添加物，需提供相關檢驗報告，如未使用則不需提供檢驗報告。
- 判定標準如為「不得檢出」、「不得添加」，若食品工廠可舉證其為合法來源帶入者 (Carry over) 除外。
- 產品若為罐頭食品，其微生物檢驗判定合格標準為「保溫試驗 (37°C, 10 天) 檢查合格，沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或 pH 值異常改變等情形」，並由廠商提供保溫試驗報告。