

ICS 27.010
分类号: X 69
备案号: 43648-2013

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4616—2013

味精单位产品能源消耗限额

The norm of energy consumption per unit product of monosodium L-glutamate

2013-12-31 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本标准起草单位：梅花生物科技集团股份有限公司、天津科技大学、菱花集团有限公司、阜丰集团有限公司、福建省建阳武夷味精有限公司、宁夏伊品生物科技股份有限公司、山东圣花集团宁夏圣花米来生物工程有限公司、河南莲花味精股份有限公司、中国生物发酵产业协会。

本标准主要起草人：李晓燕、何君、陈宁、杨玉岭、刘元涛、胡建明、马吉银、吕少英、高立栋、刘捷、孙广春、满德恩、张顺堂。

味精单位产品能源消耗限额

1 范围

本标准规定了味精单位产品能源消耗（以下简称能耗）限额的术语和定义、要求、统计范围和计算方法及节能管理与措施。

本标准适用于使用淀粉质原料生产味精及外购谷氨酸生产味精的企业能耗的计算、考核以及对新建和扩建项目的能耗控制。

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 17167 用能单位能源计量器具配备和管理通则

GB 18613 中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级

GB 19762 清水离心泵能效限定值及节能评价值

GB 20052 三相配电变压器能效限定值及节能评价值

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

味精生产界区 **production area of monosodium L-glutamate**

以淀粉质原料生产味精，玉米经过净化、浸泡、粉碎、分离等工艺处理后，得到淀粉乳，淀粉乳经液化、糖化成葡萄糖液，葡萄糖液随同其他配料进入发酵罐经谷氨酸特定菌种发酵，得到谷氨酸发酵液，发酵液通过物理、化学等方法提取谷氨酸，谷氨酸与碳酸钠反应，经脱色、分离、结晶、烘干等程序得到高纯度味精的生产过程。

或以谷氨酸生产味精，谷氨酸通过溶解后得到谷氨酸溶液，经过与碳酸钠反应，经脱色、分离、结晶、烘干等程序得到高纯度味精的生产过程。

整个味精产品生产过程，由生产系统、辅助生产系统和附属生产系统3部分组成。

3.2

味精生产系统 **production system of monosodium L-glutamate**

生产味精所必需的生产工艺过程、装置、设施和设备组成的完整体系。

3.3

味精辅助生产系统 **production assist system of monosodium L-glutamate**

为味精生产系统工艺装置配置的工艺过程、设施和设备，包括动力、发供电、机修、供水、产供汽、采暖、制冷、仪表和厂内原料场地及安全、环保等装置设施。

3.4

味精附属生产系统 **subsystem of monosodium L-glutamate**

为味精生产系统配置的生产指挥系统和为生产服务的职能部门和单位，包括办公室、操作室、休息室、更衣室、原料检验、成品检测等设施。

3.5

味精单位产品综合能耗 **comprehensive energy consumption per unit product of monosodium L-glutamate**