



中华人民共和国国家标准

GB 1886.174—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 食品工业用酶制剂

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 25594—2010《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》,GB 8276—2006《食品添加剂 糖化酶制剂》,GB 20713—2006《食品添加剂 α -乙酰乳酸脱羧酶制剂》,GB 8275—2009《食品添加剂 α -淀粉酶制剂》。

本标准与 GB 25594—2010 相比,主要变化如下:

- 增加了酶活力的术语和定义;
- 增加了产品分类、理化要求;
- 在附录中给出了部分酶制剂的酶活力测定方法。

食品安全国家标准

食品添加剂 食品工业用酶制剂

1 范围

本标准适用于 GB 2760 允许使用的食品工业用酶制剂。

2 术语和定义

2.1 食品工业用酶制剂

由动物或植物的可食或非可食部分直接提取,或由传统或通过基因修饰的微生物(包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种)发酵、提取制得,用于食品加工,具有特殊催化功能的生物制品。

注:商品化的酶制剂产品允许加入易于产品贮存、使用的配料成分。

2.2 酶活力

酶在一定条件下催化某一特定反应的能力,即为酶活力,是表达酶制剂产品的一个特征性专属指标。

2.3 抗菌活性

抑制或杀灭微生物的能力。

3 产品分类

按产品形态分为固体剂型和液体剂型两类。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 用于生产酶制剂的原料必须符合良好生产规范或相关要求,在正常使用条件下不应对最终食品产生有害健康的残留污染。

4.1.2 来源于动物的酶制剂,其动物组织必须符合肉类检疫要求。

4.1.3 来源于植物的酶制剂,其植物组织不得霉变。

4.1.4 对微生物生产菌种应进行分类学和(或)遗传学的鉴定,并应符合有关规定。菌种的保藏方法和条件应保证发酵批次之间的稳定性和可重复性。

4.2 产品要求

4.2.1 理化指标

产品酶活力在标示值的 85%~115%。