



中华人民共和国国家标准

GB 20713—2006

食品添加剂 α -乙酰乳酸脱羧酶制剂

Food additive— α -acetolactate decarboxylase preparation

2006-07-18 发布

2007-05-01 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	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输和贮存	3
附录 A(规范性附录) α -乙酰乳酸脱羧酶活力的测定 分光光度法	4
附录 B(规范性附录) α -乙酰乳酸脱羧酶活力的测定 全自动生化分析仪法	7

前 言

本标准的 4.3 为强制性条款,其余为推荐性条款。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国国家食品药品监督管理局提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心和中国疾病预防控制中心营养与食品安全所归口。

本标准起草单位:诺维信(中国)生物技术有限公司、南宁邦尔克生物技术有限责任公司。

本标准主要起草人:翟文景、黄日波、田惠光、侯炳炎、田栖静、信力行、蔺继尚、赵力、蒙健宗。

引 言

α -乙酰乳酸脱羧酶是目前广泛用于啤酒生产的食品添加剂。在 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》1997 年增补品种中,已批准了 α -乙酰乳酸脱羧酶可以在啤酒工艺中按照正常生产需要适量使用。

本标准参考了联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)《食品加工用酶制剂的通用规范和说明》(食品添加剂标准纲要,附件 9)以及美国《食品化学品法典》第 4 版(FCC-IV)第 3 增刊中的有关要求,同时根据我国国情增加了菌落总数、重金属和砷的要求。生产商在使用该标准的同时,建议同时参照相应法律、法规和规范(如采用良好操作规范等),进一步提高产品的安全性。

本标准附录 A 的方法修改采用 JECFA 方法,附录 B 的方法参考了诺维信生物技术有限公司的全自动生化分析仪法。

食品添加剂 α -乙酰乳酸脱羧酶制剂

1 范围

本标准规定了 α -乙酰乳酸脱羧酶制剂的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于符合 GB 2760 要求的用于啤酒生产的 α -乙酰乳酸脱羧酶制剂。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检测

GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB/T 5009.74 食品添加剂中重金属限量试验

GB/T 5009.75 食品添加剂中铅的测定

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

卫生部[2002]第 26 号令 食品添加剂卫生管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

α -乙酰乳酸脱羧酶酶活力单位 α -acetolactate decarboxylase(ADU)

在 30℃、pH 6.0 的条件下,1 g 或 1 mL 酶样品与底物 α -乙酰乳酸起反应,每分钟生成 1 μ mol 的 3-羟基-2-丁酮(乙偶姻),即为 1 个酶活力单位,以 U/g(或 U/mL)表示。

注: 1 U = 1 000 mU。

4 要求

4.1 外观

液体剂型:淡黄色、棕色至褐色液体。无异味。无明显沉淀和分层。

4.2 理化要求

应符合表 1 的规定。