



# 中华人民共和国国家标准

GB 25594—2010

---

## 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准

食 品 工 业 用 酶 制 剂

GB 25594—2010

\*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行  
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号  
邮 政 编 码 : 100045

网 址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电 话 : 68523946 68517548

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷  
各 地 新 华 书 店 经 销

\*

开 本 880×1230 1/16 印 张 0.25 字 数 3 千 字

2011 年 2 月 第 一 版 2011 年 2 月 第 一 次 印 刷

\*

书 号 : 155066 · 1-41466

如 有 印 装 差 错 由 本 社 发 行 中 心 调 换

版 权 专 有 侵 权 必 究

举 报 电 话 : (010)68533533

# 食品安全国家标准

## 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 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

### 3 术语和定义

#### 3.1 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。

#### 3.2 抗菌活性

抑制或杀灭微生物的能力。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 用于生产酶制剂的原料应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,其动物组织应符合肉类检疫要求。

4.1.3 来源于植物的酶制剂,其植物组织不得霉变。

4.1.4 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 污染物限量

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 5	GB 5009.12
无机砷/(mg/kg)	≤ 3	GB/T 5009.11