



中华人民共和国国家标准

GB 8275—2009
代替 GB 8275—1987

食品添加剂 α -淀粉酶制剂

Food additive—Alpha-amylase preparation

2009-01-19 发布

2009-08-01 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

前 言

本标准的 5.2、5.3 为强制性的,其余条款为推荐性的。

本标准中 A 类产品卫生要求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的《食品添加剂标准纲要》第一卷[Compendium of Food Additive Specifications, Volume 1, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additive(JECFA)]中《食品工业用酶制剂通则》中的“卫生指标”和美国《食品化学品法典》第五版(FOOD CHEMICALS CODEX FCC V)酶制剂“附加要求”部分(additional requirements)。

本标准代替 GB 8275—1987《食品添加剂 α -淀粉酶制剂》。

本标准与 GB 8275—1987 相比主要变化如下:

- 增加液体产品类型和耐高温产品类型并规定相应指标;
- 取消细度、酶活力保存率、重金属、黄曲霉毒素 B₁ 指标;
- 增加菌落总数、致泻大肠埃希氏菌指标要求。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B、附录 C 为资料性附录。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、山东隆大生物工程有限公司、无锡赛德生物工程有限公司、诺维信(中国)生物技术有限公司、邢台新欣翔宇生物工程有限责任公司、江阴市百圣龙生物工程有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司负责起草。

本标准主要起草人:张蔚、郭庆文、吴炳炎、翟文景、余波、顾建龙、文焱、郭新光、杨西江、胡洪清、康忆隆、魏坤、陆志冲、李德强。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 8275—1987。

食品添加剂 α -淀粉酶制剂

1 范围

本标准规定了 α -淀粉酶制剂的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以符合 GB 2760—2007 中表 C.2 批准的菌种,经淀粉质(或糖质)原料发酵、提纯制得的 α -淀粉酶制剂产品。

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 2760—2007 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 沙门氏菌检验

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

QB/T 1803—1993 工业酶制剂通用试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

α -淀粉酶 **alpha-amylase**

能水解淀粉分子链中的 α -1,4-葡萄糖苷键,将淀粉链切断成为短链糊精和少量麦芽糖和葡萄糖,使淀粉粘度迅速下降的酶制剂。

3.2

中温 α -淀粉酶活力 **activity of medium temperature alpha-amylase**

1 g 固体酶粉(或 1 mL 液体酶),于 60 °C、pH=6.0 条件下,1 h 液化 1 g 可溶性淀粉,即为 1 个酶活力单位,以 u/g(u/mL)表示。

3.3

耐高温 α -淀粉酶活力 **activity of heat-tolerant alpha-amylase**

1 g 固体酶粉(或 1 mL 液体酶),于 70 °C、pH=6.0 条件下,1 min 液化 1 mg 可溶性淀粉所需的酶量,即为 1 个酶活力单位,以 u/g(u/mL)表示。

4 产品分类

4.1 按产品的适用温度分为:中温 α -淀粉酶制剂和耐高温 α -淀粉酶制剂。

4.2 按产品形态分为:液体剂型酶制剂和固体剂型酶制剂。