



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

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 GB2760 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

4.3 微生物指标：应符合表 2 的规定，由基因重组技术的微生物生产的酶制剂不应检出生产菌。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	30	GB 4789.3 平板计数法
大肠杆菌/(25g 或 25mL)	不得检出	GB/T 4789.38
沙门氏菌/(25g 或 25mL)	不得检出	GB 4789.4

4.4 抗菌活性

微生物来源的酶制剂不得检出抗菌活性。
