

食品安全企业标准编制说明

企业名称：天津世纪伟康生物科技有限公司

标准名称： γ -氨基丁酸（食用香精）

标准编号：Q/SJWK XJ001-2024

一、编制过程

1.任务来源

γ -氨基丁酸是一种化合物，别名 4-氨基丁酸（GABA），是一种氨基酸，在脊椎动物、植物和微生物中广泛存在。它是一种重要的中枢神经系统抑制性神经递质，其拥有良好的水溶性与热稳定性。现已证实，作为小分子量非蛋白质氨基酸的 GABA 具备食用安全性，并可用于饮料等食品的生产。2014 年食品安全国家标准食品添加剂使用标准中规定了 γ -氨基丁酸使用规则， γ -氨基丁酸被规定为食品用香料。2014 年食品安全国家标准食品用香精规定了食品用香精由食品用香料和香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物（它含有或不含有食品用香精辅料）。因此，可以以 γ -氨基丁酸原料直接用作食品用香精。

2.产品性能特点

γ -氨基丁酸以 L-谷氨酸为原料，经酶催化进行反应，得到 γ -氨基丁酸转化液，后经过中空纤维膜过滤、碳脱处理、真空浓缩，干燥等步骤得到纯品。

3.标准起草小组人员

标准起草小组由王震、樊兆海、马洪坤、杨晓琳组成

4.编制过程

标准起草小组从 2014 年 1 月接到起草任务开始标准起草工作，小组成员调研市场上同类产品生产、销售情况，学习研究《食品安全法》、卫生部《食品安全企业标准备案办法》、食品安全国家标准，2024 年 7 月形成初稿，经征求食品专家意见和公司数据验证，2024 年 8 月完成标准起草工作。

二、标准制定与起草原则

1.以现行法律法规为依据

以《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》等有关法律、法规为依据，参照 GB 30616-2014《食品安全国家标准 食品用香精》的要求制定本标准。

标准的封面、前言、正文中各要素的编写标准严格按照《GB/T 1.1-2022 标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》中有关要求编制。

三、各项技术内容及依据

- 1.产品的感官要求是根据本品的特点及加工工艺等实际情况而定
- 2.理化和微生物指标参考了 GB 30616-2014《食品安全国家标准 食品用香精》，确定了本标准中的理化和微生物指标，具体见下表 1

表 1

项目	指标
水分	≤20%
重金属（以Pb计）含量/ mg/kg	≤10
砷（以As计）含量/mg/kg	≤3
含量%	≥99
灰分%	≤0.1
氯化物%	≤0.02
透光率%	≥98
pH	6.5-7.5
菌落总数/（CFU/g 或 CFU/mL）	≤30000
大肠菌群/（MPN/g 或 MPN/mL）	≤15
霉菌和酵母/CFU/g	≤50

四、检验方法

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 30616—2014 食品安全国家标准 食品用香精

GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.74 食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

QB/T 5633.7-2022 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第 7 部分：γ-氨基丁酸

GB5009.3 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 29924 食品添加剂标识通则

国家质检总局 123 号（2009）《食品标识管理规定》

卫生部关于批准 γ-氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 12 号)

卫生部关于关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告（卫生部公告 2023 年第 4 号）