



中华人民共和国国家标准

GB/T 32690—2016

发酵法有机酸良好生产规范

Good manufacturing practice for organic acid fermentation

2016-06-14 发布

2017-01-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准起草单位:日照金禾生化集团股份有限公司、山东阳成医药科技有限公司、青岛琅琊台集团股份有限公司、山东凯翔生物化工有限公司、天津科技大学、江苏国信协联能源有限公司、潍坊英轩实业有限公司、山东柠檬生化有限公司、山东省科学院生物研究所、中粮生物化学(安徽)股份有限公司、山东百盛生物科技有限公司、中国生物发酵产业协会。

本标准起草人:李晓燕、李昌涛、刘加兰、王道会、李贵伶、杨晓明、陈宁、张成林、王东阳、蒋小东、马钦元、于清、刘玉山、孙晶、史建国、王晋。

发酵法有机酸良好生产规范

1 范围

本标准规定了发酵法生产有机酸的定义、厂区环境、厂房及设施、设备、卫生管理、机构与人员、原辅料、生产过程管理、包装、成品贮存与运输、质量管理、产品召回、追溯管理的要求。

本标准适用于食品、医药、化妆品行业发酵法有机酸的生产,氨基酸的生产不适用于本标准。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵法有机酸 **fermentation of organic acid**

利用微生物的代谢功能,在合适条件下经特定的代谢途径转变成具有酸性的有机化学物质的过程。

4 厂区环境

4.1 厂区的选址及厂区环境应符合 GB 14881 的要求。

4.2 厂区内禁止饲养动物,厂区四周应有适当防范外来污染源、有害动物侵入的设施,如设置围墙等。

5 厂房及设施

5.1 厂区设置与布局

5.1.1 厂区设置与布局应符合 GB 14881 的要求。

5.1.2 厂区设置应至少包括生产车间和辅助车间,菌种培养室,成品仓库、更衣室及洗手消毒室、厕所和其他为生产服务所设置的场所。

5.1.3 厂区设置应按生产工艺流程需要及卫生要求,有序而整齐地布局。

5.1.4 厕所地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不积垢且其表面可供清洗消毒的材料,厕所门至少应采用常闭式弹簧自由门,且不得正对生产区、存放区,厕所排污管道应与车间排水管道分设,且应有可靠的防臭气水封。