



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 32689—2016

---

## 发酵法氨基酸良好生产规范

Good manufacturing practice for amino 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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
**发酵法氨基酸良好生产规范**  
GB/T 32689—2016

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2016年7月第一版

\*

书号: 155066·1-53731

版权专有 侵权必究

## 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:无锡晶海氨基酸有限公司、天津科技大学、菱花集团有限公司、梅花生物科技集团股份有限公司、阜丰集团有限公司、武汉远大弘元股份有限公司、福建省建阳武夷味精有限公司、吉林大学、鲁洲生物科技(山东)有限公司、湖北新生源生物工程股份有限公司、山东阳成生物科技有限公司、河南莲花味精股份有限公司、诸城东晓生物科技有限公司、中粮生物化学(安徽)股份有限公司、山东寿光巨能金玉米开发有限公司、山东省科学院生物研究所、烟台恒源生物股份有限公司、中国生物发酵产业协会。

本标准起草人:李晓燕、宁健飞、陈宁、杨玉岭、侯一鸣、杨晓明、刘增超、郭继龙、李德衡、张文文、赵玉斌、肖国安、蔡传康、高立栋、张成林、郭传庄、孙晶、高世军、王健、史建国、马玉岳、王晋。

# 发酵法氨基酸良好生产规范

## 1 范围

本标准规定了氨基酸生产企业的厂房及设施、设备、管理机构与人员、卫生管理、物料管理、菌种管理、生产管理、质量管理的基本要求。

本标准适用于所有采用发酵法生产氨基酸的企业。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB 50073 洁净厂房设计规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**发酵法氨基酸 production of aminoacid by fermentation method**

利用选育得到的能够过量合成某种氨基酸的微生物细胞,进行发酵获得目的氨基酸,并经过提取、精制得到符合相应质量标准的目的氨基酸。

### 3.2

**原始菌种 pimary cell**

通过采用诱变或细胞工程或基因工程的手段选育得到,并经过充分鉴定用于发酵生产氨基酸的微生物。

### 3.3

**主菌种 master cell**

从研究或开发的原始菌种的菌种经传代、增殖后混成均质菌悬液,定量分装于冻存管,适当方法保存。

### 3.4

**工作菌种 working cell**

指从主菌种的菌种经传代、增殖后混成均质菌悬液,定量分装于冻存管,适当方法保存。

## 4 厂房及设施

### 4.1 选址

4.1.1 厂房的选址应当根据厂房及生产防护措施综合考虑,厂房所处的环境应当能够最大限度地降低物料或产品遭受污染的风险。工厂不得设置于易遭受污染的区域。