



412894S-2022



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0005S-2022

甜酒发酵曲

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

H N

Q B

甜酒发酵曲

1 范围

本标准规定了甜酒发酵曲的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜酒曲（米粉、根霉菌）为原料，加入植物乳植杆菌，经混合、包装而成的甜酒发酵曲。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.2 植物乳植杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末或颗粒状	取适量样品，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味。
色泽	乳白色至淡黄色	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 10	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出				GB 4789.10

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以甜酒曲（米粉、根霉菌）为原料，加入植物乳植杆菌，经混合、包装而成的甜酒发酵曲。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用酵母》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南原川生物科技有限公司

H N

Q B