



411035S-2022



河南丙盛生物科技有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2022

复合酵母

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南丙盛生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南丙盛生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘大龙。

H N

Q B

复合酵母

1 范围

本标准规定了复合酵母的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高活性干酵母为主要原料，以葡萄糖或白砂糖为辅料，添加或不添加维生素 C（抗氧化剂）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、大豆磷脂中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复合酵母。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 活性干酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.6 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 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	粉状、颗粒状、条状或块状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至淡黄棕色，色泽均匀	
气味、滋味	具有酵母的特有气味和滋味，无腐败、无异嗅、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
发酵力 (CO ₂) , mL/h	≥ 450	GB/T 20886.1
活细胞率, %	≥ 75	GB/T 20886.1
水分, g/100g	≤ 5.5	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.11

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 31639 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	限量	检验方法
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以高活性干酵母为主要原料，以葡萄糖或白砂糖为辅料，添加或不添加维生素 C（抗氧化剂）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、大豆磷脂中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复合酵母。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》等标准要求制订本企业标准，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 31639 的规定。

H N

河南丙盛生物科技有限公司

Q B