



413918S-2023



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0006S-2023

# 复合酵母

2023-12-13 发布

2023-12-13 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

# 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。

本标准适用于以食品加工用酵母为原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、戊糖片球菌、肠膜明串珠菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种的一种或几种）、大豆膳食纤维、小麦麸皮、纳豆粉、米粉、小麦粉、玉米粉、米酒、面甜瓜、糖粉、白砂糖、食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、豆粕、赤藓糖醇、维生素 C、磷脂、木糖醇、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、酶制剂（氨基肽酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、纤维素酶、植酸酶中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于食品加工的复合酵母。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳酸菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 纳豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 面甜瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.20木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.21葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.22葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。

2.1.23碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.24碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.26酶制剂应符合 GB 1886.174 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
状态	粉、颗粒或条状	取适量样品，在自然光下用肉眼观察状态、色泽、杂质，闻其气味。
色泽	具有产品应有的色泽、乳白色至深棕色	
气味	具有酵母应有的气味、无腐败、无异臭	
杂质	无正常视力可见杂质	

## 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
水分, %	$\leq$ 5.5	GB 5009.3
发酵力, mL/h	$\geq$ 450	GB/T 20886.1
活细胞率, %	$\geq$ 75	GB/T 20886.1
铅* (以Pb计, 干基计), mg/kg	$\leq$ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计, 干基计), mg/kg	$\leq$ 1.5	GB 5009.11

\* 该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
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

## 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

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、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

本标准适用于以食品加工用酵母为原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、戊糖片球菌、肠膜明串珠菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种的一种或几种）、大豆膳食纤维、小麦麸皮、纳豆粉、米粉、小麦粉、玉米粉、米酒、面甜瓜、糖粉、白砂糖、食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、豆粕、赤藓糖醇、维生素 C、磷脂、木糖醇、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、酶制剂（氨基肽酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、纤维素酶、植酸酶中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于食品加工的复合酵母。

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》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。

河南原川生物科技有限公司

QB