



4 10945S-2024

河南伟创生物科技有限公司企业标准

Q/HWC 0004S-2024

玉米发酵物（酸性调味料）

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南伟创生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南伟创生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南伟创生物科技有限公司。

本标准主要起草人：魏敬远、齐泽倩、梁宏、魏敬秀、周文远。

H N
Q B

玉米发酵物（酸性调味料）

1 范围

本标准规定了玉米发酵物（酸性调味料）产品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米或食用玉米淀粉为主要原料，经加水、调配、酵母菌、醋酸菌发酵完成后，调节 pH 值，使用或不使用麦芽糊精，经混合、过滤、喷雾干燥或不干燥、包装加工而制成具有特殊风味性物质的食品加工用非即食玉米发酵物。不直接提供给消费者。

按形态分为玉米发酵粉（固体）和玉米发酵物（液体）。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 酵母菌、醋酸菌应安全、无害和无其他杂菌。

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
	玉米发酵物粉（固体）	玉米发酵物（液体）	
状态	粉状固态形式，无肉眼可见外来杂质	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无肉眼可见外来杂质	取适量试样置于洁净烧杯（液体产品）或洁净的白色瓷盘（固体产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽		
气味、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味		

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
	玉米发酵物粉（固体）	玉米发酵物（液体）	
水分, g/100g	≤ 20	—	GB 5009.3
总酸（以乙酸计）, g/100g	≥ 2.5		GB 12456
无机砷 ^a （以As计）, mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.11

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
°对于无机砷限量可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

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	
菌落总数, CFU/g（mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g（mL）	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g（mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g（mL）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：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

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

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、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米或食用玉米淀粉为主要原料，经加水、调配、酵母菌、醋酸菌发酵完成后，调节 pH 值，使用或不使用麦芽糊精，经混合、过滤、喷雾干燥或不干燥、包装加工而制成具有特殊风味性物质的食品加工用非即食玉米发酵物。不直接提供给消费者。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，参照相关国标的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 2762 的规定。

河南伟创生物科技有限公司