



411820S-2024



河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0003S-2024

复合高活性干酵母(面用酵母)

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南沛骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沛骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沛骏食品有限公司。

本标准起草人：王秀平。

H N

Q B

复合高活性干酵母（面用酵母）

1 范围

本标准规定了复合高活性干酵母（面用酵母）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（面用酵母）（酵母、山梨醇酐单硬脂酸酯）为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、维生素 C、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复合高活性干酵母（面用酵母）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高活性干酵母（面用酵母）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 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 罗伊氏粘液乳杆菌、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	粉末状或小颗粒状、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	淡黄色或黄褐色	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, %	≤ 5.5	GB 5009.3
发酵力, mL/h	≥ 450	GB/T 20886.1 附录 A 的方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.11
活细胞率, %	≥ 75	GB/T 20886.1 附录 D 的方法

注：* 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	不得检出	GB 4789. 30

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 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以高活性干酵母（面用酵母）（酵母、山梨醇酐单硬脂酸酯）为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、维生素 C、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复合高活性干酵母（面用酵母）。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》有关规定，参照 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

H N

河南沛骏食品有限公司

Q B