



410970 S-2025



郑州中力食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2025

# 复合高活性干酵母（面用酵母）

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

郑州中力食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州中力食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘红晨。

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）的分类、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、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、计量包装而成的复合高活性干酵母（面用酵母）。

根据原料的不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.4 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，倒入洁净白瓷盘中均匀的摊平，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，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, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
°发酵力, mL/h	≥ 450	GB/T 20886.1附录A 的方法
铅(以Pb计, 干基计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
*总砷(以 As 计, 干基计), mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.11

活细胞率, %	≥	75	GB/T 20886.1附录D 的方法
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 31639的规定。 *也可符合标示值。			

## 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

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

## 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、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、计量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》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的依据。

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

郑州中力食品科技有限公司

Q B