



411171S-2025

河南君发科技有限公司企业标准

Q/HJK 0006S-2025

复合高活性面用干酵母

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南君发科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南君发科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱文超、李丽丽、张瑰丽。

H N

Q B

复合高活性面用干酵母

1 范围

本标准规定了复合高活性面用干酵母的要求、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,添加碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种)、乳酸菌(植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、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)、酶制剂(α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶中的一种或几种)、食用葡萄糖、全糖粉、麦芽糊精、维生素C、D-异抗坏血酸钠、硅酸钙中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的复合高活性面用干酵母。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.3碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.4碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.5单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.6食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.7乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.8酶制剂应符合GB 1886.174的规定。

2.1.9食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。

2.1.10全糖粉应符合QB/T 4565的规定。

2.1.11维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.13硅酸钙应符合GB 1886.90的的规定。

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,允许有少量结晶体	取适量样品,置于洁净的白色瓷盘(或同类

色 泽	具有产品应有的色泽	容器)中,在自然光线下观察其色泽、性状,闻其气味,检查有无杂质
气 味	具有酵母特有气味,无腐败,无异嗅	
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, g/100g	≤ 5.5	GB 5009.3
^a 发酵力, mL/h	≥ 450	GB/T 20886.1 附录 A
活细胞率, %	≥ 75	GB/T 20886.1 附录 D
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
注 1: a 也可符合表示值;		
注 2: 总砷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
注: 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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,污染物限量应符合GB 2762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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高活性干酵母为主要原料，添加碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、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）、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶中的一种或几种）、食用葡萄糖、全糖粉、麦芽糊精、维生素C、D-异抗坏血酸钠、硅酸钙中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复合高活性面用干酵母。

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 食品加工用菌种制剂》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

河南君发科技有限公司

QB