



411451S-2025



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0011S-2025

复合酵母制品

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙庆。

H N

Q B

复合酵母制品

1 范围

本标准规定了复合酵母制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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、大豆粕、赤藓糖醇、维生素 C、磷脂、木糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、甜酒曲、酶制剂（氨基肽酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、 α -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制品。

根据添加的辅料及用途不同，产品分为：面用复合酵母制品、酒用复合酵母制品、醋用复合酵母制品、酱油用复合酵母制品、腐乳用复合酵母制品、酿酒用复合酵母制品、甜酒用复合酵母制品、果酒用复合酵母制品、酸菜用复合酵母制品、复合酵母制品。

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- δ -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。
- 2.1.27 甜酒曲应符合 QB/T 4577 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	具有本品应有的性状	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	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，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 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
活细胞率, %	≥ 75	GB/T 20886.1
*铅(以Pb计, 干基计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计, 干基计), mg/kg	≤ 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
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 和 GB 31612 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。

3 检验

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

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、大豆粕、赤藓糖醇、维生素 C、磷脂、木糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、甜酒曲、酶制剂（氨基肽酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、 α -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制品。

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》、GB/T 20886.1《酵母产品质量要求 第 1 部分：食品加工用酵母》、GB/T 32099《酵母产品分类导则》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 31639 的规定。

河南康味达生物科技有限公司

Q B