



412290 S-2025

河南米西师生物科技有限公司企业标准

Q/HMXS 0005S-2025

甜醅（胚）子

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

河南米西师生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南米西师生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师永丽。

H N
Q B

甜醅（胚）子

1 范围

本标准规定了甜醅（胚）子的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦、青稞、藜麦、小麦、青麦仁、大麦、彩色小麦中的一种或几种为原料，经脱皮、清洗、浸泡、预煮、降温、拌曲、发酵，辅以或不辅以（白砂糖、果葡萄糖浆、黄原胶、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、苹果浓缩汁、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花中一种或几种辅料）、食用香精（奶油香精、酸梅香精、玫瑰香精、桂花香精、茶香精中的一种或几种），经混合或不混合，再经杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻等工序制成的甜醅（胚）子。

2 产品分类

2.1 根据固形物含量分为：固态甜醅（胚）子和半固态甜醅（胚）子。

2.2 按产品是否杀菌分为：非杀菌型甜醅（胚）子和杀菌型甜醅（胚）子。

2.3 按产品类型分为：含醇型甜醅（胚）子和无醇型甜醅（胚）子

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 燕麦：应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 青稞：应符合GB/T 11760的规定。

3.1.3 藜麦：应符合LS/T 3245的规定。

3.1.4 小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 青麦仁：应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

3.1.6 大麦：应符合 NY/T 891 的规定

3.1.7 彩色小麦：应符合 DB 41/T 1603的规定。

3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.9 酒曲：应符合 QB/T 4577 的规定。

3.1.10 白砂糖： 应符合 GB/T 317 和GB 13104的规定。

3.1.11 果葡萄糖浆： 应符合 合GB/T 20882 和GB 15203的规定

3.1.12黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.13柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.14乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。

3.1.15羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.16苹果浓缩汁：应符合 GB/T 18963 的规定。

3.1.17玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告规定，其质量应符合 GH/T1091 的规定。

3.1.18桂花、茉莉花： 应符合 GH/T 1091 的规定。

3.1.19食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽，或具有与添加辅料相符的色泽	将样品倒在白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、嗅其气味，用温水漱口后品尝其滋味。
性状	固态甜醅（胚）子无明显渗出液体；半固态甜醅（胚）子呈现固液混合状，肉眼可见游离液。	
气味	具有该产品特有的醇香气，无异香	
滋味	具有该品种应有的滋味甜香微酸爽口，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质，允许成品中有少许原料	

3.3 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		检测方法	
		固态甜醅（胚）子	半固态甜醅（胚）子		
			含醇型		无醇型
固形物，%		—	10~55		GB/T 10786
总酸（以乳酸计）， g/100g		0.05~3.0			GB 12456
酒精度， %vol		—	0.5~5	<0.5	GB 5009.225
°展青霉素， μg/kg	≤	20			GB 5009.185
*铅(以Pb计)， mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a仅适用于添加苹果制品的产品。					

3.4 微生物限量

3.4.1非杀菌型甜醅（胚）子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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.10

样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.4.2 杀菌型甜醅（胚）子微生物限量应符合表4的规定。

表4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	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.10
样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12696 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、固形物（半固态）、总酸、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

本标准适用于以燕麦、青稞、藜麦、小麦、青麦仁、大麦、彩色小麦中的一种或几种为原料，经脱皮、清洗、浸泡、预煮、降温、拌曲、发酵，辅以或不辅以（白砂糖、果葡萄糖浆、黄原胶、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、苹果浓缩汁、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花中一种或几种辅料）、食用香精（奶油香精、酸梅香精、玫瑰香精、桂花香精、茶香精中的一种或几种），经混合或不混合，再经杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻等工序制成的甜醅（胚）子。

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，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。

河南米西师生物科技有限公司