

Q/XTS 0001S-2025



河南兴泰科技实业有限公司企业标准

Q/XTS 0001S-2025

复合酵母

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

河南兴泰科技实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南兴泰科技实业有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南兴泰科技实业有限公司。

本标准起草人：张建立、杨宇、申江松。

H N

Q B

复合酵母

1 范围

本标准规定了复合酵母的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面用酵母为主要原料，添加玉米粉、小麦粉、米粉、豌豆粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、大黄米粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、麦芽粉、全脂乳粉、葛根粉、茯苓粉、麸皮、米酒、甜酒曲、啤酒花、食用葡萄糖、麦芽糖、黄冰糖、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、肠膜明串珠菌肠膜亚种、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）、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入或不加入维生素 C、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、乳化剂（磷脂、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、碳酸氢钠、碳酸钠、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、包装而成的用于面制品加工的复合酵母。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 面用酵母应符合 GB/T20886.1 和国家相关公告的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 米粉、大黄米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 豌豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 青稞粉应符合 LS/T 3324 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑麦粉应符合 T/ZSGTS 462-2023 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 麦芽粉应符合 T/QGCML 4554-2024 的规定。
- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.13 茯苓粉应符合 DBS 45/ 007 的规定。
- 2.1.14 麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

- 2.1.15 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB 22493 的规定。
- 2.1.17 啤酒花应符合 NY/T 702 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 黄冰糖应符合 T/MLTY 0005 2024 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉、颗粒或条状	取出适量样品，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽、乳白色至深棕色	
气、滋味	具有产品应有的气味、无腐败、无异臭	
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 ， % ≤	13.5	GB 5009.3
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规定。

表3 微生物限量

项目	指标	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第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.30
注：样品的采样及处理按GB4789.1。		

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 GB2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 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

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

编制说明

本标准适用于以面用酵母为主要原料，添加玉米粉、小麦粉、米粉、豌豆粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、大黄米粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、麦芽粉、全脂乳粉、葛根粉、茯苓粉、麸皮、米酒、甜酒曲、啤酒花、食用葡萄糖、麦芽糖、黄冰糖、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、肠膜明串珠菌肠膜亚种、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）、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入或不加入维生素 C、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、乳化剂（磷脂、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、碳酸氢钠、碳酸钠、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、包装而成的用于面制品加工的复合酵母。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，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB31639 的规定。

河南兴泰科技实业有限公司