



412402S-2025

河南鲸良食品有限公司企业标准

Q/JLSP 0005S-2025

复合高活性干酵母制品

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

河南鲸良食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定编制。

本标准由河南鲸良食品有限公司提出。

本标准起草人：张振锋。

本标准于 2025 年 8 月首次发布。

H N
Q B

复合高活性干酵母制品

1 范围

本标准规定了复合高活性面粉用干酵母制品的要求、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）、L-茶氨酸、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干酵母制品。

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 GB1886.174 的规定。

2.1.9 L-茶氨酸应符合 QB/T 4263 的规定。

2.1.10 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB15203 的规定。

- 2.1.11 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 硅酸钙应符合 GB 1886.90 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。
色 泽	具有产品应有的色泽	
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。

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）、L-茶氨酸、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干酵母制品。

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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 31639 的规定。

河南鲸良食品有限公司