



412119S-2018



南阳同凯生物技术有限公司企业标准

Q/NYTK 0006S-2018

酵母抽提物（纯品型）

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

南阳同凯生物技术有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由南阳同凯生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄小权、付天松、芦强、毛伟。

H N

Q B

酵母抽提物（纯品型）

1 范围

本标准规定了酵母抽提物（纯品型）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用酵母、甘蔗糖蜜、淀粉糖为原料【淀粉糖是由玉米淀粉添加磷酸、氢氧化钠、 α -淀粉酶（来源于非转基因枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源于非转基因黑曲霉 *Aspergillus niger*）生产】，经液态发酵培养、酵母收集，收集的酵母在自身酶或外加蛋白酶（来源于非转基因枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）的作用下，酶解自溶、分离提取浓缩后制成酵母抽提物膏体；或经气流干燥粉碎包装后制成酵母抽提物粉体。产品富含氨基酸、肽、多肽等酵母细胞中的可溶性成分，属非即食食品、食品配料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用酵母应符合 GB31639 的规定。
- 2.1.2 甘蔗糖蜜应符合 QB/T 2684 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 α -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目		指标	检验方法
色 泽	膏状	黄色至褐色	取适量样品，放入无色、洁净、干燥的玻璃杯（或 50 mL 烧杯）中，置于明亮处，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，检查有无正常视力可见杂质等，并将样品配成 2% 的溶液，品尝其滋味。
	粉状	黄色	
性 状	膏状	液浆状或膏形体	
	粉状	粉末状	
气味		特有气味，无异常	
杂质		无正常视力可见外来杂质	
滋味		具有该产品特有的滋味	

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		检测方法	
	膏 状	粉 状		
水分/%	≤	40.0	6.0	GB/T 23530
pH		4.0~7.5		GB/T 23530
总氮（除盐干基计）/%	≥	9.0		GB/T 23530
氨基酸态氮（除盐干基计）/%	≥	3.0		GB/T 23530
氨基酸态氮转化率/%		25.0~55.0		GB/T 23530
铵盐（以氮计，以除盐干基计）/%	≤	2.0		GB/T 23530
灰分（除盐干基计）/%	≤	15.0		GB/T 23530
氯化钠/%	≤	50.0		GB/T 23530
钾/%	≤	5.0		GB/T 23530
不溶物/%	≤	2.0		GB/T 23530
谷氨酸/%	≤	12.0		GB/T 23530
铅*（以 Pb 计，以干基计）/mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
总砷（以 As 计，以干基计）/mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法	
菌落总数, CFU/g	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g		不得检出	GB 4789.4

样品的分析及处理按 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 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 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。

3 检验

出厂检验项目为感官指标、水分、总氮、氨基酸态氮、氯化钠、pH、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酵母、甘蔗糖蜜、淀粉糖为原料【淀粉糖是由玉米淀粉添加磷酸、氢氧化钠、 α -淀粉酶(来源于非转基因枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源于非转基因黑曲霉 *Aspergillus niger*)生产】，经液态发酵培养、酵母收集，收集的酵母在自身酶或外加蛋白酶(来源于非转基因枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)的作用下，酶解自溶、分离提取浓缩后制成酵母抽提物膏体；或经气流干燥粉碎包装后制成酵母抽提物粉体。产品富含氨基酸、肽、多肽等酵母细胞中的可溶性成分，属非即食食品、食品配料。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/T 23530《酵母抽提物》、GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用酵母》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 2762 的规定。

南阳同凯生物技术有限公司