



4 10492 S-2026



河南佑康食品科技有限公司企业标准

Q/HYK 0010S-2026

复配甜酒曲

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南佑康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佑康食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南佑康食品科技有限公司。

本标准起草人：李超民。

H N

Q B

复配甜酒曲

1 范围

本标准规定了复配甜酒曲的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜酒曲为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、根霉菌、酵母菌（酒用酵母）的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复配甜酒曲。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 根霉菌应无毒无害并符合 GB 31639 的规定。

2.1.2 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.3 酵母菌应符合 GB/T 20886.1 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用小麦麸皮应符合 GB/T 42225 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	粉末或颗粒状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味；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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
糖化力(以葡萄糖计), g/100g	≥ 16	QB/T 4577

发酵酸度（以乳酸计），g/100g	≤	0.85	QB/T 4577
注：* 铅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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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：a 样品的采样及处理按 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 其他要求

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

本标准适用于以甜酒曲为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、根霉菌、酵母菌（酒用酵母）的一种或几种，经配料、混合、包装而成的复配甜酒曲。

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 食品加工用菌种制剂》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南佑康食品科技有限公司

H N

Q B