



410498S-2026



郑州君发科技有限公司企业标准

Q/ZJF 0006S-2026

面用复合酵母制品

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

郑州君发科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州君发科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱文超、李丽丽、张瑰丽。

H N

Q B

面用复合酵母制品

1 范围

本标准规定了面用复合酵母制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食品加工用酵母（面用酵母）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、麦芽糖淀粉酶、植酸酶中的一种或几种）、食用葡萄糖、全糖粉、麦芽糊精、维生素C、D-异抗坏血酸钠、小麦麸皮、白砂糖、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、玉米粉、小麦粉、米粉、豌豆粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、大黄米粉、麦芽粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面用复合酵母制品。

根据添加的辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食品加工用酵母（面用酵母）应符合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GB 1886.174的规定。

2.1.9 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。

2.1.10 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。

2.1.11 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.13 玉米粉、小麦粉、米粉、豌豆粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、大黄米粉、麦芽粉应符合GB 2715 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.15 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.16大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494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	粉状或颗粒状，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性状、色泽，闻其气味，检查有无杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无腐败，无异嗅	
杂 质	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	≤ 13.5	GB 5009.3
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：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 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 和 GB 31612 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食品加工用酵母（面用酵母）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、麦芽糖淀粉酶、植酸酶中的一种或几种）、食用葡萄糖、全糖粉、麦芽糊精、维生素C、D-异抗坏血酸钠、小麦麸皮、白砂糖、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、玉米粉、小麦粉、米粉、豌豆粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、大黄米粉、麦芽粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面用复合酵母制品。

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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

郑州君发科技有限公司

QB