



Q/YWF

山东五丰生物科技有限公司企业标准

Q/YWF 0003S-2021

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年02月01日 16点39分

酵母发酵粉

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年02月01日 16点39分

2021-01-20 发布

2021-01-26 实施

山东五丰生物科技股份有限公司

发布



/YWF 0003S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东五丰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦华。

企业标准信息公共服务平台
2021年02月01日 16点39分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年02月01日 16点39分



酵母发酵粉

1 范围

本标准规定了酵母发酵粉的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以酵母、小麦粉、淀粉为原料，添加辅料食盐、葡萄糖、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶等中的一种或几种，添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、碳酸钙、柠檬酸、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经配料、混合、包装等主要工艺加工制成用于发酵面、烘焙面制品加工的酵母发酵粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本《包括所有的修改单》适用于本文件。

- GB/T191 包装储运图示标志
 - GB/T 1355 中华人民共和国标准 小麦粉
 - GB/T 5461 食用盐
 - GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
 - GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
 - GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
 - GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
 - GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
 - GB1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
 - GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
 - GB/T8946 塑料编织袋通用技术要求
 - GB9683 复合食品包装袋卫生标准
 - GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
 - GB/T20880 食用葡萄糖
 - GB/T22865 牛皮纸
 - GB/T 23535 脂肪酶制剂
 - GB/T 24401 α -淀粉酶制剂
 - GB/T24905 粮食包装小麦粉袋
 - GB25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 - GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 - GB31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
 - JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - QB/T 4483 木聚糖酶制剂
- 国家质量监督检验检疫总局 2005 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》



/YWF 0003S-2020

国家质量监督检验检疫总局 2009 第 123 号令关于修改《食品标识管理规定》的决定。

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 酵母

应符合 GB31639 的规定。

3.1.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.3 淀粉

应符合 GB31637 的规定。

3.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 食用葡萄糖

应符合 GB/T20880 的规定。

3.1.6 脂肪酶制剂

应符合 GB/T 23535 的规定。

3.1.7 α -淀粉酶制剂

应符合 GB/T 24401 的规定。

3.1.8 木聚糖酶制剂

应符合 QB/T 4483 的规定。

3.1.9 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.10 碳酸氢钠

应符合 GB1886.2 的规定。

3.1.11 DL-苹果酸

应符合 GB25544 的规定。

3.1.12 碳酸钙

应符合 GB 1886.214 的规定。

3.1.13 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯

应符合 GB 7657 的规定。

3.1.15 其他食品配料

应符合 G2762 或相关食品标准的规定。

3.2 生产工艺

原辅料验收→配料→混合→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	淡黄色和黄棕色
状态	粉、颗粒或条状
气味	具有酵母的特有气味，无腐败，无异嗅

3.4 污染物限量

应符合表 2 的规定。



表 2 污染物限量

项目	要求
铅（以 Pb 计）/ mg/kg ≤	1.0
砷（以 As）/mg/kg ≤	1.5

3.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出
沙门氏菌/25g	不得检出

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)[第 75 号]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。

6.2 理化检验

6.2.1 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

6.2.2 砷

按 GB5009.11 规定的方法测定。

6.2.3 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10 规定的方法测定。

6.2.4 沙门氏菌

按 GB4789.4 规定的方法测定。

6.3 净含量检验

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

同班次，一次投料为一批。每批成品中随机抽样，但每批样品抽样基数不少于 200 个包装。其中：一份作检验用，一份留作备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量。



/YWF 0003S-2020

3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定，标签应符合 GB7718、GB28050 及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用无纺布包装袋，应符合 GB/T24905 的规定；采用塑料袋，应符合 GB4806.7 的规定；采用复合袋，应符合 GB9683 的规定；采用塑料编织袋应符合 GB/T8946 的规定；采用牛皮纸袋，应符合 GB/T22865 的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在通风、阴凉、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。