《食品加工用酵母》国家标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

由全国食品发酵标准化中心提出申请，全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分委会（TC64/SC5）申报了 2014 年制修订国家标准计划。国家标准化管理委员会以国标委综合〔2013〕90 号文下达了修订《食品加工用酵母》国家标准的计划，该计划项目编号为 20131231-T-469，由中国食品发酵工业研究院负责牵头组织标准制定。

（二）目的和意义

随着发酵工业的迅速发展，酵母产品种类向多元化发展，产品质量提高到一个新的水平，原食品发酵用酵母国家标准实施已近 11 年，酵母行业从技术到品种又有了长足的发展与进步，同时随着食品安全法的出台，标准要求也有了变化。为了与行业发展及国家政策法规相匹配，需要对原有标准进行修订。

（三）编制过程

标准计划下达后， 2014 年 3 月成立标准起草工作组。

2014 年 10 月，各起草单位就标准草稿给出初步修改意见，完善标准草稿。

2015 年 3 月，召开第一次起草工作讨论会，形成标准草稿。

2016 年 3 月，召开第二次起草工作讨论会，讨论标准文本中的技术指标，并就对应试验分析与起草单位进一步沟通讨论。

2016 年 9 月，征集样品，开展方法验证工作。

2017 年 4 月，召开第三次起草工作讨论会，对方法验证结果进行讨论，会后，对有疑义的方法进行进一步验证。

2018 年 12 月，经起草工作组多次验证和讨论，确定标准文本技术指标和对应检验方法，形成征求意见稿。

（四）主要起草单位及起草人

本标准由（暂略）等单位共同负责起草。

本标准起草人（暂略）。

所做的工作：中国食品发酵工业研究院负责收集、整理国内外相关标准和技术资料、制定研究方案，以及标准起草和编制说明编写等组织、协调、审核工作。其他起草单位协助搜索技术资料并研究分析，进行样品检测及数据整理，参与研究方案确定，对本标准各版本涵盖的全部内容提出编写和修改意见。

二、标准编制原则

1、制标依据

本标准相关数据根据国内产品抽样测定数据同时参考采用 CAC、FDA、欧盟等相关指标要求而定。

2、制标原则

在充分考虑标准适用性的基础上，给出行业产品分类，同时突出标准制定的科学性、可操作性的基础上给出指标限量值。

三、主要内容

本标准编写符合 GB/T 1.1-2009 的规定，在《食品加工用酵母》（GBT 20886-2007）基础上修订，参考了《食品安全国家标准 食品加工用酵母》（GB 31639-2016）、《食品化学法典》(FCC)、欧盟酵母委员会（EURASYP）、欧盟酵母生产商联盟焙焙干酵母总要求（GENERAL CHARACTERISTIS OF DRY BAKER’S YEAST）、韩国食品安全法规与标准（酵母）（Standard of Yeast in Korea）、印度标准烘焙酵母规范 Indian Standard specification for baker’s yeast(third revision)。与原标准相比主要技术变化如下：

1、范围

描述了本标准的主要技术内容和适用情况。与原标准比，根据行业产品发展和标准法规完善，纳入食用酵母产品。

2、规范性引用文件

列举了本标准中引用的标准文件，根据本标准内容修订和引用标准更新情况略有调整。

3、术语与定义

（1）根据市场实际状况，增加“食品加工用酵母（食用酵母）”、“食用酵母”、“高活性半干酵母”、“酵母乳”、“非活性食用酵母”等术语和定义；

（2）删除“特种功能酵母”定义，本标准不涉及该类产品；

（3）调整“面包酵母”“酿酒酵母”为“面用酵母”、“酒用酵母”，与其菌种的分类名称有所区别，与原标准相比，删除了定义中给出的菌种名称及对应拉丁名，符合相关法规、标准即可；

（4）“淀粉出酒率”改为“出酒率”，并删除了对“一定温度（耐高温型干酵母为40℃，常温型干酵母和普通干酵母为32℃）”的解释。

4、产品分类

（1）删除了特种酵母的分类。

（2）根据酵母应用领域，活性酵母分为面用酵母、酒用酵母和食用酵母。

（3）面用酵母增加了高活性半干酵母和酵母乳。

（4）食用酵母分为活性食用酵母和非活性食用酵母。

5、要求

（1）增加原料要求（包括酵母菌种、食品添加剂和其他原料）。

（2）感官要求：合并描述。

（3） 面用鲜酵母的理化要求

——面用鲜酵母（压榨酵母）与原标准指标未做改动，发酵力指标允许按客户要求提供。

——增加面用酵母乳指标，酵母乳产品水分不超过86%（依据欧盟要求），其他指标设置与原标准的鲜酵母（压榨酵母）与鲜酵母一致。

（4）酒用鲜酵母的理化要求

——酒用鲜酵母与高活性干酵母与原标准一致，未做改动；

（5）高活性干酵母的理化要求

——高活性干酵母的理化要求不再单列表格，面用高活性干酵母指标合并到面用酵母的指标要求中；酒用高活性干酵母指标合并到酒用酵母的指标要求中

——面用高活性干酵母增加高活性半干酵母的指标，水分设定为15%~26%

——面用高活性干酵母的发酵力：不论高糖型或低糖型，统一设定为450，且发酵力指标允许按客户要求提供。

——保存率指标删除。

由于本次修订确定的酵母活力测定分析方法中称样量有所调整，所以现有指标要求不能和原标准指标进行直观的比较。根据征样测定结果，面包干酵母同样取消分级，取消普通活性和高活性指标区别，给出活性下限要求，增加活细胞率要求。酿酒酵母取消分级，同时按常温型和耐高温型分别制定指标。

（6）食用酵母和非活性酵母

食用酵母和非活性酵母均为本次标准修订增加内容，食用酵母确定了水分、蛋白质、灰分、活菌总数四个指标；非活性酵母确定了水分、蛋白质和灰分三个指标。

6、试验方法

（1）分析方法与原标准除增加酵母乳对应分析方法，酵母名称根据术语的改动对应变化。其他未做改动。

（2）酵母酸度的测定方法：由于原方法不经过过滤，待测液比较浑浊，滴定终点不容易确认，因此，很容易滴过，造成结果值偏大，本次修订中，对酸度测定方法进行了一定的调整，调整后，滴定终点容易判断，方法重复性良好。

7、检验规则

将原标准中的“卫生指标”调整为“食品安全指标”。

8、标志、包装、运输、贮存

原标准规定包装要符合“《中华人民共和国卫生法》中第五章第十四条的有关规定，并对包装材料进行规定。”本次修订调整为“包装容器应整洁、卫生、无破损，应符合国家相关规定。”

三、主要试验（或验证）分析

略。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准符合国内外产品的要求，在市场经济中占有十分重要的地位。该标准的实施，将规范替代原国家标准《食品加工用酵母》（GBT 20886-2007），为行

业生产，为国内外销售及开展对外技术、经济交流提供了法规依据。

六、与国际、国外对比情况

目前，我国有《食品安全国家标准 食品加工用酵母》（GB 31639-2016）。国外，涉及到酵母加工制品的标准法规有：《食品化学法典》 (FCC)，欧盟酵母委员会（EURASYP），欧盟酵母生产商联盟焙焙干酵母总要求（ GENERAL CHARACTERISTIS OF DRY BAKER’S YEAST），韩国食品安全法规与标准（酵母）（Standard of Yeast in Korea），印度标准烘焙酵母规范 Indian Standard specification for baker’s yeast(third revision)。本标准根据国内产品的实际，参考上述国外标准进行修订，指标要求上等同或严于上述标准。

七、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行法律、法规、规章和政策以及有关基础和强制性标准不矛盾。

八．重大分歧意见的处理经过和依据

本标准未产生重大分歧意见。

九．标准性质的建议

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

十、贯彻标准的要求和措施建议

无。

十一、废止现行相关标准的建议

无。

十二、其他应予说明的事项

无。