ICS ·
CCS X 66

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

QB/T XXXXX—XXXX

酵母调味料

Yeast seasoning

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：安琪酵母股份有限公司、大连珍奥生物技术股份有限公司、益海嘉里英联马利投资有限公司、乐斯福管理(上海)有限公司、三峡公共检验检测中心、中国生物发酵产业协会、中轻食品工业管理中心、天津科技大学、河北工程大学。

本文件主要起草人：卢涛、肖明华、卢彦琦、黄国新、王丽霞、周世伟、杨晓明、秦磊磊、郭辉、邓娟娟、马媛、汪再龙、吴李娣、胡艳、关丹、王晋、王洁、郑洪故、袁奇、张全辉、郭江勇、李焱、张翠英、郭学武。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

酵母调味料

1 范围

本文件规定了酵母调味料的感官、理化、微生物、污染物等技术要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于酵母调味料的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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
GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB/T 20886.2-2021 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酵母调味料 yeast seasoning

以酵母加工制品和（或）非活性食用酵母为特征呈味原料，经一定工艺加工制得的调味品。

注：其中酵母加工制品和（或）非活性食用酵母的添加总量不低于20 %（以干基计）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 酵母加工制品

应符合GB/T 20886.2-2021的规定。

4.1.2 非活性食用酵母

应符合GB/T 20886.1的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合国家相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	本品固有的色泽
状 态	液浆状、膏状、粉末、颗粒、块状或其他不规则形状
气味、滋味	本品特有的气味和滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2要求。

表 2 理化指标

以百分数（%）表示

项 目	指 标
总氮（以干基计） ≥	2.5
氨基酸态氮（以干基计） ≥	1.0

4.4 微生物指标

应符合表3要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案[a]及限量			
	n	*c*	*m*	*M*
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	--
菌落总数/（CFU/g） ≤	15000			
大肠菌群/（MPN/g） ≤	3.0			
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。*n*为同一批次产品应采集的样品件数，允许全部样品中相应微生物指标检验值≤*m*值；允许有≤*c*个样品其相应的微生物指标检验值在*m*值和*M*值之间；不应有样品相应微生物指标检验值大于*M*值。				

4.5 污染物指标

应符合GB 2762中“其他调味品”的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于烧杯中，在自然光下观察色泽、状态和杂质、闻其气味、尝其滋味。

5.2 总氮

5.2.1 试验步骤

5.2.1.1 按GB 5009.5-2016第一法测定总氮。

5.2.1.2 按GB 5009.3-2016第一法测定水分。

5.2.2 试验结果处理

结果按式（1）计算。

$$X_1 = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.0140}{m \times V_3/100 \times (1 - x_0)} \times 100 \quad \text{.....(1)}$$

工业和信息化部标准报批公示

式中:

X_1 ——试样中蛋白质的含量，单位为克每百克(g/100g)；

V_1 ——试液消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积，单位为毫升(mL)；

V_2 ——试剂空白消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积，单位为毫升(mL)；

c ——硫酸或盐酸标准滴定溶液浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

0.0140——1.0 mL硫酸[c (1/2 H_2SO_4) = 1.000 mol/L]或盐酸[c(HCl) = 1.000 mol/L]标准滴定溶液相当的氮的质量，单位为克(g)；

m ——试样的质量，单位为克(g)；

x_0——试样中水分，单位为克每百克(g/100g)；

V_3 ——吸取消化液的体积，单位为毫升(mL)；

100 ——换算系数。

计算结果表示到小数点后一位。

5.3 氨基酸态氮

5.3.1 试验步骤

5.3.1.1 按GB/T 20886.2-2021中C.1.1测定氨基酸态氮。

5.3.1.2 按GB 5009.3-2016第一法测定水分。

5.3.2 试验结果处理

结果按式（2）计算。

$$X_2 = \frac{c_1 \times (V_4 - V_5) \times 20 \times 0.014}{m \times (1 - x_0)} \times 100 \quad \text{.....(2)}$$

式中：

X_2 ——样品的氨基酸态氮的含量，单位为克每百克(g/100 g)；

c_1 ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

V_4 ——加入甲醛溶液后，滴定样品消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V_5 ——加入甲醛溶液后，空白试验时消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

20 ——样品稀释倍数；

0.014 ——与1.00 mL氢氧化钠标准溶液[c（NaOH）＝1.000 mol/L]相当的以克表示的氨基酸态氮的质量；

m ——试样的质量，单位为克（g）；

x_0 ——试样中水分，单位为克每百克(g/100g)。

计算结果表示到小数点后一位。

5.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10执行。

5.5 沙门氏菌

按照GB 4789.4执行。

5.6 菌落总数

按GB 4789.2执行。

5.7 大肠菌群

按GB 4789.3执行。

5.8 污染物限量

按GB 2762规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同工艺、同一生产线连续生产的、质量均一的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 产品按批抽样。批量不大于 600 件时，从不少于 3 件包装中抽取样品；批量大于 600 件时，从不少于 0.5 %比例的包装中抽取样品。每份样本总量不少于 3 倍试验检测量。
6.2.2 桶装产品应从表面 10 cm 以下处抽取样品。取样器必须洁净、干燥。
6.2.3 抽取样品三份，签封。粘贴标签，在标签上注明产品名称、生产厂名及地址、批号、取样日期及地点、取样人。一份用于感官和理化检验，一份用于微生物检验，一份封存，保留半个月备查。做微生物检验时，采样过程遵循无菌操作程序。当抽取的样本总量少于 200 g 时，应适当加大抽样比例。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应按本文件规定逐批进行检验。检验符合本文件要求后方可出厂。
6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、总氮、氨基酸态氮、菌落总数。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件4.2~4.5规定的所有项目。在正常生产情况下，型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；
b) 生产工艺、配方或主要原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 行政管理部门提出检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
6.5.2 检验项目中微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品。
6.5.3 检验项目中如微生物指标之外有一项至两项不符合本文件规定时，可以加倍抽样复验，复验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。复验后如仍有一项或多项不符合本文件规定的，判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。还应在标签上标注添加的酵母加工制品和（或）非活性食用酵母的具体品种及添加量（以干基计）。
7.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器应清洁卫生，内包装材料应符合食品接触材料的相关要求。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、能防暴晒、防雨淋，不应与有毒有害的物品混装混运。

7.4 贮存

室温贮存，仓库应通风、干燥、能防曝晒、防雨淋，有防虫、防鼠设施，不应与有毒有害的物质混贮。

工业和信息化部标准报批公示