

Q/AHYP

安徽元湃生物工程有限公司企业标准

Q/AHYP 0002S-2026

玉米、小麦、 乳清、葡萄糖和麦芽发酵粉

2026-02-03 发布

2026-02-10 实施

安徽元湃生物工程有限公司 发布

前言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关食品安全标准,若与其相抵触时,以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关食品安全标准为准。

本食品安全企业标准属其他食品类,贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763《食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB14880《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》、GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》等食品安全国家标准。

本食品安全企业标准中铅(以 Pb 计)限量为 0.5mg/kg 严于 GB 2762 中固体饮料类铅(以 Pb 计)限量为 1.0mg/kg 的规定。

本食品安全企业标准由安徽元湃生物工程有限公司提供草。

本食品安全企业标准主要起草人:聂挺、刘永青。

本标准版本发布情况为:第一次发布

1 范围

玉米、小麦、乳清、葡萄糖和麦芽发酵粉

本标准规定了玉米、小麦、乳清、葡萄糖和麦芽发酵粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。本标准适用于以玉米粉、小麦粉、乳清粉、葡萄糖或麦芽粉、酵母膏、蛋白胨、水、甘油、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、氢氧化钙(或者氢氧化钠)，经食用菌种（乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种）发酵，经过滤、浓缩、喷雾干燥等加工工序制成的产品(以下简称产品)。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是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/ T 191	包装储运图示标志	
GB 1886. 20	食品安全国家标准	食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886. 337	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸二氢钾
GB 1886. 334	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸氢二钾
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20882. 6	淀粉糖质量要求	第6 部分:麦芽糊精
GB/T 20886. 2	酵母产品质量要求	第2 部分:酵母加工制品
GB 1886. 375	食品安全国家标准	食品添加剂 氢氧化钙
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 29950	食品安全国家标准	食品添加剂 甘油
GB/T 29602	固体饮料	
GB 25576	食品安全国家标准	食品添加剂 二氧化硅
GB 4789. 1	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验 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. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 7101	食品安全国家标准	饮料	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	(含1 号修改单)	

国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》原

卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010 年第 17 号)

原卫生部关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第20 号)

3 分类

按原料和组织形态可分为下列 5 类。

3.1 玉米发酵粉

以玉米粉、酵母膏、蛋白胨等原料，经食用菌种（乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种）发酵，经过滤、浓缩、喷雾干燥等加工工序制成的粉末产品。

3.2 小麦发酵粉

以小麦粉、酵母膏、蛋白胨等原料，经食用菌种（乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种）发酵，经过滤、浓缩、喷雾干燥等加工工序制成的粉末产品。

3.3 乳清发酵粉

以乳清粉、酵母膏、蛋白胨等原料，经食用菌种（乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种）发酵，经过滤、浓缩、喷雾干燥等加工工序制成的粉末产品。

3.4 葡萄糖发酵粉

以葡萄糖、酵母膏、蛋白胨等原料，经食用菌种（乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种）发酵，经过滤、浓缩、喷雾干燥等加工工序制成的粉末产品。

3.5 麦芽发酵粉

以麦芽粉、酵母膏、蛋白胨等原料，经食用菌种（乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种）发酵，经过滤、浓缩、喷雾干燥等加工工序制成的粉末产品。

4 技术要求

4.1.1 乳酸乳球菌乳亚种、植物乳植杆菌、醋酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肉葡萄球菌、长双歧杆菌长亚种，菌种选自关于《可用于食品的菌种名单》。

4.1.2 玉米粉：应符合GB/T 10463的规定。

4.1.3 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。

4.1.4 乳清粉：应符合 GB/T 11674 的规定。

4.1.5 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.7 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定

4.1.8 甘油：应符合 GB 29950 的规定

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 麦芽粉：应符合相关国家标准的规定

3.1 食品添加剂

3.1.1 氢氧化钠:应符合 GB 1886.20 的规定

3.1.2 磷酸二氢钾:应符合 GB 1886.337 的规定。

4.2.3 磷酸氢二钾:应符合 GB 1886.334 的规定

4.2.4 氢氧化钙:应符合 GB 1886.375 的规定

4.2.5 二氧化硅:应符合 GB 25576 的规定

3.2 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
	乳清发酵粉	葡萄糖发酵粉	麦芽发酵粉	玉米发酵粉	小麦发酵粉	
色泽	类白色至棕黄色	类白色至棕黄色	类白色至棕黄色	类白色至棕黄色	类白色至棕黄色	取 5g 左右的被测样品置于 一洁净白色瓷盘中，在 自然光线下用肉眼观看 其色泽和外观形态，在透 明的玻璃烧杯内冲溶稀 释后，立即嗅其香气，辨 其滋味，静止 2 分钟后， 看烧杯底部有无异物。
组织形态	粉末	粉末	粉末	粉末	粉末	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	限量					检验方法
	乳清发酵粉	葡萄糖发酵粉	麦芽发酵粉	玉米发酵粉	小麦发酵粉	
水分 (%) ≤	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	GB 5009.3

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定和表 3 的规定

表 3 污染物指标

项目	限量					检验方法
	乳清发酵粉	葡萄糖发酵粉	玉米发酵粉	小麦发酵粉	麦芽发酵粉	
铅 (Pb 计) (mg/kg) ≤	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	GB 5009.12

3.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 29921 的规定和表 4 的规定

表 4 微生物指标

项目	限量	检测方法
菌落总数/(CFU/g 或CFU/mL) ≤	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或CFU/mL) ≤	30	GB 4789.3 平板计数法

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3.7 食品添加剂限量

应符合 GB2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

3.9 净含量

符合《JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含1 号修改单）》。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

4.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规定确定产品的批次。

4.1.2 每批产品中随机抽取样品、检验特留样。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品出厂时由企业检验部门按本标准进行检验，符合标准要求方可出厂。

4.2.2 每批产品出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数和大肠菌群指标进行检验。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验:或有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a 原料、工艺、设备发生较大变化时;
- b 出厂检验的结果与上一次记录有较大差异时;
- c 停产半年后重新恢复生产时;
- d 国家食监督机构提出要求时。

4.3.2 本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目。

4.4 判定规则

4.4.1 所检验项目全部合格,判定为该批次产品合格

4.4.2 检验结果中有任何指标不符合本部分规定时,可自同批产品中重新加倍取样进行复检。复检结果有一项指标不符合本部分规定,即判定该批产品不合格。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB7718;包装储存图示应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

本产品包装材料应符合食品安全国家标准和有关规定。包装应牢固、无泄漏。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味;产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、避光、干燥、无虫鼠害的仓库中;产品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 12 个月。