

ICS 67.220.20
X 69



中华人民共和国国家标准

GB/T 20886—2007

食品加工用酵母

Yeast used for food processing

2007-02-02 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 加 工 用 酵 母
GB/T 20886—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

<http://www.gb168.cn>

电话:(010)51299090、68522006

2007年7月第一版

*

书号:155066·1-29533

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68522006

前 言

本标准以行业标准 QB/T 1501—1992《面包酵母》和 QB 2074—1995《酿酒活性干酵母》为基础,将两项行业标准的主要内容整合制定本标准。对标准中的感官要求、理化要求和分析方法均作了调整与修改,以适应市场多元化发展的需要。

本标准实施之日起, QB/T 1501—1992 和 QB 2074—1995 自行废止。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会提出并归口。

本标准由安琪酵母股份公司、广东丹宝利酵母有限公司、中国食品发酵工业研究院、广东番禺梅山-马力酵母有限公司负责起草。

本标准主要起草人:陈蓉、张蔚、王会民、张立彬、罗必英、陈佳泉、柴艳平、康永璞。

食 品 加 工 用 酵 母

1 范围

本标准规定了食品加工用酵母的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于食品加工用酵母。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB 317 白砂糖

GB/T 601 标准滴定溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备(GB/T 603—2002,ISO 6353-1:1982,NEQ)

GB 1353 玉米

GB 1355 小麦粉

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

GB 7718 预包装食品标签通则

JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

面包酵母 baker's yeast

以糖蜜、淀粉质为原料,经发酵法通风培养酿酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)所制得的有发酵力的用于面粉深加工的酵母。

3.2

酿酒酵母 brewing yeast

以糖蜜、淀粉质为原料,经发酵通风培养的酿酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)、葡萄汁酵母(*S. uvarum*)、贝酵母(*S. bayanus*)等所制得的有发酵产生酒精能力的酵母。

3.3

特种功能酵母 specific functional yeast

有别于面包酵母、酿酒酵母具有特殊功能或特殊用途的酵母。