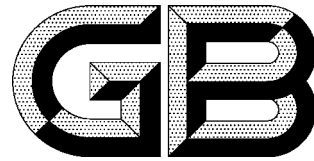


ICS 67.040
CCS X 69



中华人民共和国国家标准

GB/T 20886.1—2021

代替 GB/T 20886—2007

酵母产品质量要求 第 1 部分：食品加工用酵母

Quality requirements for yeast products—
Part 1: Yeast for food processing

2021-12-31 发布

2022-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件是 GB/T 20886《酵母产品质量要求》的第 1 部分。GB/T 20886 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：食品加工用酵母；
- 第 2 部分：酵母加工制品。

本文件代替 GB/T 20886《食品加工用酵母》，与 GB/T 20886—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了特种功能酵母的定义和分类(见 2007 年版的 3.3 和 4.3)；
- 增加了食用酵母的术语和定义(见 3.4)；
- 增加了食用酵母的分类(见 4.2)；
- 增加了食用酵母的理化要求(见 5.2.3)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：安琪酵母股份有限公司、广西湘桂酵母科技有限公司、山东圣琪生物有限公司、英联马利(北京)食品销售有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司。

本文件主要起草人：武竹英、陈蓉、周世伟、刘明、易勇、王丽霞、陈晖、郭新光、吴李娣、张继祥、崔素芳、孟镇、罗必英、刘志强、孟庆祥。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 20886—2007；
- 本次为第一次修订。

引 言

随着发酵工业的迅速发展,食品加工用酵母及其相关产品种类向多元化发展,产品质量提高到一个新的水平,行业从技术到品种都有了长足的发展与进步。制定 GB/T 20886《酵母产品质量要求》,是对食品加工用酵母及其相关产品的质量和对应检测方法的规范化和标准化,是规范食品加工用酵母及其相关产品行业秩序、促进产业发展的基础性工作。

GB/T 20886《酵母产品质量要求》拟由三部分构成:

- 第 1 部分:食品加工用酵母;
- 第 2 部分:酵母加工制品;
- 第 3 部分:富营养素酵母。

酵母产品质量要求

第1部分：食品加工用酵母

1 范围

本文件规定了食品加工用酵母的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于食品加工用酵母的生产、检验和销售，不适用于自产自用酵母。

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/T 317 白砂糖

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB/T 1355 小麦粉

GB 4789.15—2016 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—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品加工用酵母 yeast for food processing

以糖蜜或淀粉质类原料为主要碳源，加入氮源、磷源等适宜细胞生长的发酵用营养物质，接种酵母菌种，经发酵培养、分离、过滤、干燥等工序制成的能够发酵产生二氧化碳、酒精或增加食品风味、营养等功能的酵母类食品或食品配料。

3.2

面用酵母 baker's yeast

具有发酵力的用于米、面等食品加工的食品加工用酵母。