



# 中华人民共和国国家标准

GB 31639—2016

---

食品安全国家标准

食品加工用酵母

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB/T 20886—2007《食品加工用酵母》中的部分指标,GB/T 20886—2007《食品加工酵母》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

# 食品安全国家标准

## 食品加工用酵母

### 1 范围

本标准适用于食品加工用酵母。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品加工用酵母

用于食品加工过程,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等功能的酵母类产品。

### 3 产品分类

#### 3.1 按产品形态

鲜酵母(含酵母乳)和干酵母。

#### 3.2 按产品用途

面用酵母和酒用酵母。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 酵母菌种应符合国家相关规定和要求。

4.1.2 可根据工艺需求添加食品配料,食品配料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 4.2 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
	鲜酵母(含酵母乳)	干酵母	
色泽	淡黄色或乳白色	淡黄色至黄棕色	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下,观察其色泽、状态,闻其气味
状态	乳状液体或颗粒、块状	粉、颗粒或条状	
气味	具有酵母的特有气味,无腐败,无异嗅		
注:面用酵母和酒用酵母根据产品形态对应执行上述要求。			