

ICS 67.040  
CCS X 69



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20886.2—2021

代替 GB/T 23530—2009

## 酵母产品质量要求 第 2 部分：酵母加工制品

Quality requirements for yeast products—  
Part 2: Processed yeast products

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2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 23530—2009《酵母抽提物》，与 GB/T 23530—2009 相比，主要技术变化如下：

——增加了酵母加工制品、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物、酵母细胞壁、培养基用酵母加工制品的术语和定义(见 3.1、3.5~3.9)；

——更改了酵母抽提物定义(见 3.2, 2009 年版的 3.1.1)；

——更改了“I+G 型酵母抽提物”的名称, 改为“核苷酸型酵母抽提物”(见 3.3, 2009 年版的 4.2)；

——更改了酵母抽提物分类[见 5.1a), 2009 年版的第 4 章]；

——增加了按应用进行的产品分类(见 5.2)；

——增加了酵母水解物的理化要求(见 6.2.3)；

——增加了风味型酵母水解物的理化要求(见 6.2.4)；

——增加了酵母细胞壁的理化要求(6.2.5)；

——增加了培养基用酵母加工制品的理化要求(见 6.2.6)。

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、大连珍奥生物技术股份有限公司、广西一品鲜生物科技有限公司、珠海天香苑生物科技发展股份有限公司、凯美瑞配料贸易(上海)有限公司、山东圣琪生物有限公司、帝斯曼(中国)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、陈玉平、周世伟、陈雪松、王杰红、邓娟娟、易勇、杜建华、李天宇、郭新光、刘明、黄国新、李沛、吴李娣、张敬松、张继祥、过菲、王丽霞、罗必英、孟镇、吴晓倩、廖英扬、刘帅、潘玉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009 年首次发布为 GB/T 23530—2009；

——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2部分：酵母加工制品

### 1 范围

本文件规定了酵母加工制品的术语和定义、缩略语、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于酵母加工制品的生产、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/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 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 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

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

##### **酵母加工制品 processed yeast products**

以食品加工用酵母为主要原料，在酵母自身的酶或外加酶的作用下自溶或酶解，经分离或不分离、干燥或不干燥等工艺制成的产品。

#### 3.2

##### **酵母抽提物 yeast extract**

以食品加工用酵母为主要原料，在酵母自身酶或外加食品加工用酶的作用下，酶解自溶并分离提取后，经过或不经过热加工等工艺，得到的含有氨基酸、肽、核苷酸等酵母细胞中的可溶性成分的产品，属于食品配料。

注：生产过程中根据需要可加入食用盐。

#### 3.3

##### **核苷酸型酵母抽提物 rich nucleotide yeast extract**

以食品加工用富核酸酵母为主要原料，在酵母自身酶或外加食品加工用酶的作用下，酶解自溶并分