



中华人民共和国国家标准

GB 1903.21—2016

食品安全国家标准

食品营养强化剂 富硒酵母

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

食品安全国家标准

食品营养强化剂 富硒酵母

1 范围

本标准适用于以适宜的发酵用营养物质接种未经基因修饰的酵母菌种,经发酵培养将培养基中含有的亚硒酸钠转化为有机态硒,再经分离、干燥制得食品营养强化剂富硒酵母。

2 技术要求

2.1 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
色泽	淡黄色至棕黄色	取适量试样置于清洁、干燥的无色玻璃烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	粉末	

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总硒(Se)/(mg/kg)	1 000~2 500	GB 5009.93
有机硒占总硒质量百分比, $w/\%$	≥ 97	附录 A 中 A.2
水分, $w/\%$	≤ 6.0	GB 5009.3
蛋白质, $w/\%$	≥ 40	GB 5009.5
灰分, $w/\%$	≤ 10	GB 5009.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.76
总汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.17
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.15

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。