



中华人民共和国国家标准

GB 31639—2023

食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂

2023-09-06 发布

2024-09-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 31639—2016《食品安全国家标准 食品加工用酵母》。

食品安全国家标准

食品加工用菌种制剂

1 范围

本标准适用于食品加工用菌种制剂,包括用于食品发酵或作为原料添加到食品中的菌种制剂,不适用于直接食用的产品以及固态发酵工艺生产的酒曲、红曲等。

2 术语和定义

2.1 食品加工用菌种制剂

可用于食品中的一种或多种活的微生物(包括细菌、丝状真菌、酵母),经发酵、富集、乳化或不乳化、干燥或不干燥、混合或不混合、包装等工序制成的食品原料制剂。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 菌种

应符合国务院卫生行政部门发布的法规、公告和相关规定。

3.1.2 其他原料

菌种发酵及制剂化过程中所添加的原料,应符合相应标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,检查有无杂质
气味	具有菌种的特有气味,无腐败,无异嗅	
状态	液体、半固体或固体,无正常视力可见外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。