

食品营养强化剂 富硒酵母

1 范围

本标准规定了食品营养强化剂 富硒酵母的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

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、干燥制得的食品营养强化剂富硒酵母。

本标准所引用的标准，未标注年代号的，均执行现行有效版本。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 酵母菌种应符合 GB 31639 的规定。

2.1.2 所用原料应是非转基因原料。

2.1.3 不应使用经辐照处理过的原料。

2.1.4 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

2.1.5 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

2.2 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	

2.3 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)	1000~1200	GB 5009.93
有机硒占总硒质量百分比, w/%	≥ 97	GB 1903.21 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

2.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法 33
铅/ (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷/ (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.76
总汞/ (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.17
镉/ (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.15

2.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数/ (CFU/g) ≤	3000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g) ≤	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母 (CFU/g) ≤	100	GB 4789.15
大肠埃希氏菌 (CFU/g) <	10	GB 4789.38 平板计数法
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10 或 Q/HWRJ 014
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015
克罗诺杆菌/100g	不得检出	GB 4789.40

2.5 其他要求

应符合 GB 1903.21 及相应的国家安全标准和/或有关规定。

2.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 检验。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一次进货为一批，随机抽取样品进行检验。

3.2 供应商出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告单，报告单项目至少应包括本标准的 2.2、2.3、2.4、2.5（除克罗诺杆菌外）条款。产品入厂时必须附带供货商（生产厂）的出厂检验合格报告单。首批供货供应商需提供全项检测报告，检验项目为本标准规定的全部检验项目，接受第三方检测报告。

3.3 入厂必检项目

按公司检验计划执行。

3.4 型式检验

供应商每年最少提供一次第三方型式检验报告，报告应包括本标准规定的全部检验项目。

3.5 判定规则

检验结果符合本标准时，判定为合格产品，检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

应符合 GB 29924 及国家有关规定，标签应当注明总硒含量。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。

4.4 保质期

以标签为准。