

ISO 23983:2025

Food products – Characteristics of fresh and dry baker's yeast

食品 – パン用生酵母及び乾燥酵母の特性

1. 規格の概要（仮訳）

この文書は、パン用の生酵母及び乾燥酵母の特性、特に一般的な製品特性、アプリケーション性能、物理的・化学的特性、微生物学的特性及び栄養価に関する情報について規定するものである。

この文書は、パン用酵母で製造された加工食品には適用されない。

2. 発行状況等

2024 年 1 月に新規作業項目として承認され、2025 年 9 月に初版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

序文

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 製品特性

4.1 一般

4.2 製品の使用

4.3 保存

4.4 包装の質量

4.5 トレーサビリティ

5 使用特性

5.1 パン用生酵母使用時の発酵活動

5.2 パン用乾燥酵母使用時の発酵活動

6 物理化学特性

6.1 乾燥重量

6.2 窒素分

6.3 pH

7 微生物

7.1 一般

7.2 総カウント

7.3 大腸菌群

7.4 大腸菌

7.5 サルモネラ

7.6 リステリア・モノサイトゲネス

7.7 コアグラールゼ陽性ブドウ球菌（黄色ブドウ球菌を含む）

付属書 A 消費者の関心に係る特性値

A.1 物理化学特性

A.2 栄養データ

参考文献