



412632S-2017



南阳颐宝生物科技有限责任公司企业标准

Q/NYS 0008S-2017

纳豆豆奶（发酵豆奶）

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

南阳颐宝生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由南阳颐宝生物科技有限责任公司提出并起草。
本标准起草人：张玉朋、刘泽宇、梁纪萍、刘书军。

H N

Q B

纳豆豆奶（发酵豆奶）

1 范围

本标准规定了纳豆豆奶（发酵豆奶）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为原料，通过蒸熟、加入纳豆芽孢杆菌发酵、磨浆后，再加入白砂糖、果葡糖浆、乳粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、牛奶香精、生产用水，经调配、均质、灌装、包装加工制成的纳豆豆奶（发酵豆奶）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1大豆应符合GB 1352要求。

2.1.2白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104标准要求。

2.1.3果葡糖浆应符合GB/T 20882标准要求。

2.1.4乳粉应符合GB 19644标准要求

2.1.5黄原胶应符合GB 1886.41标准要求

2.1.6羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232标准要求

2.1.7牛奶香精应符合GB 30616标准要求

2.1.8生产用水应符合GB 5749 标准要求。

2.1.9纳豆芽孢杆菌应安全、无害和无其他杂菌的一种枯草芽孢杆菌纯培养物。

2.2 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
性 状	呈均匀乳状液体，允许有轻微分层	取一定量混合均匀的样品，至无色透明50ml的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	呈黄褐色	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	
-----	-----------	--

2.3 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
^a 锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13或 GB 5009.14 或GB 5009.90
蛋白质，（g/100g）	≥ 2.0	GB 5009.5
脲酶活性	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*为严于国标的指标 ^a 仅适用于金属灌装的产品		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均为CFU/g或CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌，/25ml	5	0	0	-	GB 4789.4
酵母 ≤	20				GB 4789.15
霉菌 ≤	20				
注：样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

纳豆豆奶（发酵豆奶）是以大豆为原料，通过蒸熟、加入纳豆芽孢杆菌发酵、磨浆后，再加入白砂糖、果葡糖浆、乳粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、牛奶香精、生产用水，经调配、均质、灌装、包装加工制成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了纳豆豆奶（发酵豆奶）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

南阳颐宝生物科技有限责任公司

2017年09月28日