



413548S-2018



洛阳益生堂生物科技有限公司企业标准

Q/LYST 0001S-2018

---

# 纳豆（发酵性豆制品）

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

---

洛阳益生堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由洛阳益生堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李五新。

H N

Q B

# 纳豆（发酵性豆制品）

## 1 范围

本标准规定了纳豆（发酵性豆制品）的要求、检验方法、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，经清洗、浸泡、蒸煮，加入纳豆菌——枯草芽孢杆菌发酵，定量包装成的纳豆（发酵性豆制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 8612 中的一、二级的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 纳豆菌——枯草芽孢杆菌应安全、无害、无其他杂菌的纯枯草芽孢杆菌种。

### 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	粘稠豆粒状	从样品中取出50g置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，温水漱口后品其滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味	
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
水分, %	≤ 60	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

\*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

纳豆（发酵性豆制品）是以大豆为原料，经清洗、浸泡、蒸煮，加入纳豆菌—枯草芽孢杆菌发酵，定量包装成的。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（发酵性豆制品）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳益生堂生物科技有限公司

H N

Q B