



413549S-2018



洛阳益生堂生物科技有限公司企业标准

Q/LYST 0002S-2018

纳豆山楂固体饮料

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》的规则编写。

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

纳豆山楂固体饮料

1 范围

本标准规定了纳豆山楂固体饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

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）发酵成纳豆，再经低温烘干粉碎制成纳豆粉，与山楂粉（新鲜山楂切片烘干粉碎而成）、色素（红曲米）混合、烘干杀菌，制粒、分装、包装成纳豆山楂固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 1352 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 山楂应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

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	颗粒状	从混合均匀的样品中取出20g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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
*铅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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	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 和 GB/T 4789.21 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

纳豆山楂固体饮料以大豆为原料，经清洗、浸泡、蒸煮，加入纳豆菌（枯草芽孢杆菌）发酵成纳豆，再经低温烘干粉碎制成纳豆粉，与山楂粉（新鲜山楂切片烘干粉碎而成）、色素（红曲米）混合、烘干杀菌，制粒、分装、包装成纳豆山楂固体饮料。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。

本标准规定了纳豆山楂固体饮料的要求、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