



411728S-2021



郑州希拓生物技术有限公司企业标准

Q/ZXTS 0001S-2021

纳豆

2021-07-26 发布

2021-07-26 实施

郑州希拓生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由郑州希拓生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：河南省食品检验研究院、郑州希拓生物技术有限公司。

本标准主要起草人：赵一真、焦迎坤。

H N
Q B

纳豆

1 范围

本标准规定了纳豆的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、蒸煮、接种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）、发酵、包装工艺加工而成，辅以或不辅以酱油调味料包（酱油、水、食用盐、食醋、谷氨酸钠）、橄榄油调味包（橄榄油）而成的发酵豆制品的纳豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）应是安全、无害和无其他杂菌的一种枯草芽孢杆菌纯培养物。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 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	纳豆豆粒饱满、完整、有经发酵后的粘液；酱油调味料包和橄榄油调味包为小袋包装流动液体	从样品中取出40g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	纳豆淡黄色到茶色；酱油调味料包为棕褐色；橄榄油调味包为淡黄色	
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
	纳豆	酱油调味 料包	橄榄油调 味包	
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤	/	3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	/	/	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	4.0	5.0	10	GB 5009.22
总砷 ^a （以As计）/（mg/kg）	≤	0.5			GB 5009.11
铅 ^{*a} （以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4			GB 5009.12
氨基酸态氮 ^a （以氮计）/（g/100g）	≥	0.3			GB 5009.235
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a附调料包的产品适合于纳豆和调料包的混合检验；未附调料包的产品只对纳豆进行检验。					

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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；					
附调料包的产品适合于纳豆和调料包的混合检验；未附调料包的产品只对纳豆进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本产品是以大豆为原料，经清洗、蒸煮、接种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）、发酵、包装工艺加工而成，辅以或不辅以酱油调味料包（酱油、水、食用盐、食醋、谷氨酸钠）、橄榄油调味包（橄榄油）而成的发酵豆制品的纳豆。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 2712 《食品安全国家标准 豆制品》、SB/T 10528 《纳豆》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州希拓生物技术有限公司