



411729S-2021



郑州希拓生物技术有限公司企业标准

Q/ZXTS 0002S-2021

---

# 纳豆压片糖果

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

本标准附录 A 为规范性附录。

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

# 纳豆压片糖果

## 1 范围

本标准规定了纳豆压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，辅以纳豆冻干粉、红曲米、微晶纤维素、麦芽糊精、玉米淀粉，经混合、压片、包装加工而成的纳豆压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 纳豆冻干粉应符合 Q/YPT 0002S 的规定。（见附录 A）

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.4 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB 31637 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	圆形或椭圆形、块形完整，大小一致，无缺角、裂缝， 表面光滑，无明显变形	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品固有色泽	
气味	具有本品特有气味，无异味	
滋味	味甜，同时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
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(/25g)	不得检出				GB 4789.10
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

### 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

应符合 GB 14881 和 GB 17403 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、水分、菌落总数、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。

附录A

04.04.02

# Q/YPT

## 一品堂药业石家庄有限公司企业标准

Q/YPT 0002S-2019

代替Q/YPT 0002S-2016

---

### 纳豆冻干粉

备案号：131206S-2019  
备案日期：2019年05月14日  
有效日期：2024年05月13日

2019-03-20 发布

2019-03-20 实施



---

一品堂药业石家庄有限公司 发布

Q/YPT 0002S-2019

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了国家标准GB 2712《食品安全国家标准、豆制品》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》，参考了SB/T 10528《纳豆》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止Q/YPT 0002S-2016《纳豆冻干粉》。

本标准与Q/YPT 0002S-2016《纳豆冻干粉》相比主要变化：

- 更新了部分检验方法；
- 修改了铅限量值；
- 更新了规范性引用文件。

本标准由一品堂药业石家庄有限公司提出。

本标准起草单位：一品堂药业石家庄有限公司。

本标准主要起草人：魏玉兴。

本标准于2019年03月20日由一品堂药业石家庄有限公司负责人魏玉兴批准，并标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年03月20日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/YPT 0002S-2016《纳豆冻干粉》。



## 纳豆冻干粉

### 1 范围

本标准规定了纳豆冻干粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆、水为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、接种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）、培菌、发酵、冷冻干燥、粉碎、包装而成的纳豆冻干粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）为传统食用菌种，应安全、无害和无其他杂菌。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

Q/YPT 0002S-2019

### 3.2 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
色泽	淡黄色至茶色	采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。取适量样品于透明洁净容器中，首先在自然光线下观察产品的颜色、组织形态（固态样品用餐刀按四分法切开），嗅其香气，然后品尝样品滋味
滋味、气味	具有纳豆应有的滋味和香味，无异味	
组织形态	松散粉状	
杂质	无外来肉眼可见杂质	

### 3.3 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/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g)	≥ 0.6	GB 5009.235
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.22

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量（非指定均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.3 平板计数
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>按 GB 4789.1 规定执行

### 3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070检验。

### 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

Q/YPT 0002S-2019

## 5.1 出厂检验

### 5.1.1 组批

以同一批原料、同一天生产、同一规格且包装好的产品为一批。

### 5.1.2 抽样方法和数量

随机从成品库中抽取样本量不低于1kg，平均分成二份，一份用做检验，一份备用。微生物检验采样按GB 4789.1规定执行。

### 5.1.3 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群、净含量。

### 5.1.4 每批产品按本标准规定进行检验，检验合格方可出厂。

### 5.1.5 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；除微生物指标、香气和滋味外，如有一项或一项以上不符合指标要求时，可加倍抽检，对不合格项进行复检，以复检结果为准；香气和滋味不符合要求判定该批产品为不合格，并不得复检；微生物指标一项不合格判定该批产品为不合格，并不得复检。

## 5.2 型式检验

### 5.2.1 抽样和数量

从出厂检验合格入库的全部产品中随机抽取样本量不低于1kg。微生物检验采样按GB 4789.1规定执行。

### 5.2.2 型式检验项目

本标准规定的全部项目。

### 5.2.3 型式检验频次

正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 5.3 判定规则

检验项目全部符合本标准指标要求时，该批产品判定为合格；除微生物指标、香气和滋味外，如有一项或一项以上不符合指标要求时，可加倍抽检，对不合格项进行复检，以复检结果为准；香气和滋味不符合要求判定该批产品为不合格，并不得复检；微生物指标一项不合格判定该批产品为不合格，并不得复检。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期



Q/YPT 0002S-2019

## 6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

## 6.2 包装

包装材料 and 容器均需洁净、干燥，符合相应的食品标准和有关法律、法规的规定。

## 6.3 贮存

贮存环境应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。常温环境下保存。

## 6.4 运输

运输工具应符合卫生要求，产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。常温运输时应避免日晒、雨淋。

## 6.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品保质期 24 个月。



## 编制说明

纳豆压片糖果是以山梨糖醇为主要原料，辅以纳豆冻干粉、红曲米、微晶纤维素、麦芽糊精、玉米淀粉，经混合、压片、包装加工而成。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 17399《食品安全国家标准 糖果》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

H N

Q B