



410930S-2022



洛阳益生堂生物科技有限公司企业标准

Q/LYST 0001S-2022

纳豆(发酵性豆制品)

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

洛阳益生堂生物科技有限公司 发布

前言

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,经罐装、发酵、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 1352 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 ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
*铅的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
注 1: 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 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,经罐装、发酵、包装成的纳豆(发酵性豆制品)。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳益生堂生物科技有限公司

H N
Q B