



410928S-2025



漯河良康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2025

纳豆奶和调制纳豆奶（饮料）

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

漯河良康食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河良康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭笑丹、崔风勤、朱银银。

H N

Q B

纳豆奶和调制纳豆奶（饮料）

1 范围

本标准规定了纳豆奶和调制纳豆奶（饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、纳豆（以枯草芽孢杆菌发酵生产的纳豆）为主要原料，添加或不添加乳粉、白砂糖、果蔬浓缩汁（草莓浓缩汁、香蕉浓缩汁、芒果浓缩汁、香芋浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、菠萝浓缩汁）、椰子汁、咖啡速溶粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种，经磨浆、调配、杀菌、灌装和包装等工艺加工而制成的纳豆奶和调制纳豆奶（饮料）。

2 分类

根据原辅料不同分为以下产品：

2.1 纳豆奶

以生活饮用水、纳豆（以枯草芽孢杆菌发酵生产的纳豆）为原料，经磨浆、调配、杀菌、灌装和包装等工艺加工而制成的纳豆奶。

2.2 调制纳豆奶

以生活饮用水、纳豆（以枯草芽孢杆菌发酵生产的纳豆）为主要原料，添加或不添加乳粉、白砂糖、果蔬浓缩汁（草莓浓缩汁、香蕉浓缩汁、芒果浓缩汁、香芋浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、菠萝浓缩汁）、椰子汁、咖啡速溶粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种，经磨浆、调配、杀菌、灌装和包装等工艺加工而制成的调制纳豆奶。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

3.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 果蔬浓缩汁（草莓浓缩汁、香蕉浓缩汁、芒果浓缩汁、香芋浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、菠萝浓缩汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

3.1.6 咖啡速溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

3.3 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
总 固 形 物 ， g/100mL ≥	4.0	GB/T 30885 中 6.2
蛋 白 质 ， g/100g ≥	2.0	GB 5009.5
脂 肪 ， g/100g ≥	0.8	GB 5009.6
脲酶活性	阴性	GB/T 30885 附录 A
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg ≤	150	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
注：a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品应符合表 3 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/ mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/ mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注: a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

4 检验

检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品), 商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、纳豆(以枯草芽孢杆菌发酵生产的纳豆)为主要原料,添加或不添加乳粉、白砂糖、果蔬浓缩汁(草莓浓缩汁、香蕉浓缩汁、芒果浓缩汁、香芋浓缩汁、胡萝卜浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、菠萝浓缩汁)、椰子汁、咖啡速溶粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种,经磨浆、调配、杀菌、灌装和包装等工艺加工而制成的纳豆奶和调制纳豆奶(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,参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准,作为组织生产、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。

H N

漯河良康食品有限公司

Q B