

---

# 天津市食品安全企业标准

Q/ -2017

---

## 冻干纳豆粉

2017 年 4 月 21 日发布

2017 年 4 月 21 日实施

---

天津纳美康食品有限公司发布

---

## 前 言

本标准是根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准贯彻执行了国家标准 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》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，参考了 SB/T 10528《纳豆》，本标准的检验方法采用了相应的国家标准的规定。

本标准由天津纳美康食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：张天林

本标准于 2017 年 4 月 21 日首次发布。

# 冻干纳豆粉

## 1 范围

本标准规定了冻干纳豆粉的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、浸泡、蒸制、接种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）、发酵、冷藏、冷冻干燥、粉碎、灌装、包装等主要工艺制成的冻干纳豆粉。

## 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 2712	发酵性豆制品卫生标准
GB 2721	食用盐卫生标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 <sub>1</sub> 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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 102 号《食品标识管理规定》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

#### 3.1.1 大豆

应符合 GB/T 1352 的规定。

#### 3.1.2 纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）

生产冻干纳豆粉的纳豆芽孢杆菌（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。

#### 3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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
色 泽	浅黄色至黄色。
形 态	粉末状，无异物。
滋味、气味	具有冻干纳豆粉特有的香气、滋味，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。

### 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
水分/（g/100g）	≤ 8.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 0.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 4.9

### 3.4 微生物指标

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（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出			
a样品的采集及处理按GB 4789.1。 备注：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。				

### 3.5 净含量及允许短缺量

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》的规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质，嗅其气味、品其滋味是否正常。

## 4.2 理化检验

### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 4.2.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

### 4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

### 4.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

## 4.3 微生物检验

### 4.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

### 4.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

### 4.3.3 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法测定。

### 4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法测定。

## 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格且包装完好的产品为一批。每批产品随机抽取，抽样量应不少于 2 kg（不少于 8 个独立包装），分成 2 份，1 份检验，1 份留样。

### 5.2 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门按标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、大肠菌群。

### 5.3 定期检验

水分应进行每月至少一次的定期检验。

### 5.4 型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目。正常生产时，每半年进行一次，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料来源、设备发生改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年以上，再恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格。微生物指标出现不合格项目时，即判该批产品不合格，且不允许复检。其他项目中如有不合格项，可从原批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求，包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

内包装材料应符合 GB/T 10004 中食品级材质的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋。

### 6.4 贮存

产品应储存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混存。

### 6.5 保质期

产品在符合本标准规定条件下，自生产之日起未启封保质期为 18 个月。

---